Neues Wiener

Menu- und Kochbuch

Mit einem Anhang aus der Nahrungs- und Genußmittellehre

Zusammengestellt und verfaßt von

Eveline Wolf

Inhaberin und Leiterin der I. Margaretner Koch- und Haushaltungs-Schule

Zweite verbesserte und erweiterte Auflage.

Wien 1914.

Im Selbstverlage der Verfasserin, V, Schönbrunnerstraße 47.
Druck von Karl Schnabl & Co., XVI, Hubergasse 12.

ROHÖ

Nährhefewürfel

Enthält 22 % Eiweiß

ist **nahrhaft**
wohlschmeckend
und **billig!**

Preis **5** Heller

Hergestellt nach Angabe der Leiterin des Wirtschafts-Ausschusses der „ROHÖ", Frau Netty Schweinburg.

Überall erhältlich!

Neues Wiener

Menu- und Kochbuch

Mit einem Anhang aus der Nahrungs- und Genußmittellehre

Zusammengestellt und verfaßt von

Eveline Wolf

Inhaberin und Leiterin der I. Margaretner Koch- und Haushaltungs-Schule

Zweite verbesserte und erweiterte Auflage.

Wien 1914.

Im Selbstverlage der Verfasserin, V, Schönbrunnerstraße 47.
Druck von Karl Schnabl & Co., XVI, Hubergasse 12.

Alle Rechte vorbehalten.

Vorwort zur ersten Auflage.

In dem vorliegenden Menu- und Kochbuch ist zum ersten Male das Verfahren angewendet worden, vollständige Wochen- und Sonntagsmenus für einen gut bürgerlichen Haushalt zusammenzustellen, wobei ich auf eine einzige Arbeitskraft und nur ein Herdrohr rechnete. Es hat diese Methode den Zweck, vielbeschäftigten Hausfrauen das umständliche Nachblättern in den verschiedenen Kochbüchern und vor allem das zeitraubende Zusammenstellen jener Lebensmittel, die nicht im Haushalte vorrätig sein können und immer frisch für den jeweiligen Bedarf angeschafft werden müssen, zu ersparen. Da es Hausfrauen von geringerer Erfahrung die Möglichkeit bieten soll, ohne viel unangenehme Experimente ein Mittagessen herzustellen, habe ich nicht auf eine erschöpfende Anzahl von Rezepten, auch nicht auf besonders seltene Gerichte gesehen, sondern nahm solche Rezepte, diese aber in breitester Ausführung, auf, die die Grundlagen des Kochens enthalten. Dadurch wären dann Frauen, die sich den Stoff des Buches zu eigen gemacht, leicht imstande, weniger ausführliche und kompliziertere Rezepte anderer Kochbücher erfolgreich zu benützen. Von großem Nutzen dürften die genauen Ausführungen über Schlachtvieh, Geflügel, Fische und Wild sein; ebenso erwünscht die Zusammenstellung von Kaffee- und Teegebäck, wobei auch Torten, Kuchen usw. aufgenommen wurden, die ich bei den Menus absichtlich nicht einbezog, sowie die Zubereitungsart einiger Teigsorten. Damit auch feinere Mahlzeiten hergestellt werden können, wurden zehn Feiertagsmenus hinzugefügt; außerdem sind auch Vor- und Abendspeisen besonders vertreten.

Die in dem vorliegenden Buche angewendete Methode hat sich bei meinen Schülerinnen in mehrjähriger Praxis vorzüglich bewährt, so daß ich mich wohl der Zuversicht hingeben kann, es werde das Buch Nutzen bringen und sich Freunde erwerben.

Wien, im April 1913.

Vorwort zur zweiten Auflage.

Die erste Auflage des Kleinen Menu- und Kochbuches fand in der breiten Oeffentlichkeit rasch so viel Anklang und Verbreitung, daß sich die Herausgabe einer zweiten Auflage als notwendig erwies, die nun in verbesserter und stark erweiterter Form vorliegt. Es wurden, um eine Verbilligung der Ernährung zu erzielen, nicht nur Seefischgerichte aufgenommen, sondern auch die viel zu wenig gewürdigte, in den Kochbüchern bisher nicht erwähnte Magermilch berücksichtigt und auf die Verwendung von Speiseresten Bedacht genommen. Die Heranziehung mehrerer Speisen derselben Art zu einem Menu geschah, um in den verschiedenen Jahreszeiten die richtige Auswahl zu ermöglichen. Sämtliche Rezepte sind ausprobiert und haben sich vorzüglich bewährt. Die Berechnung der Herstellungskosten der einzelnen Menus unterblieb wegen der stets wechselnden Nahrungsmittelpreise.

Eine wichtige Ernährung aller Bevölkerungsschichten kann nur dann durchgeführt werden, wenn nicht nur gut, sondern auch zweckmäßig gekocht wird. Um nun den Hausfrauen die Möglichkeit zu geben, sich über den Nährwert der Speisen und alles das, was man unter „Hygiene der Küche" zusammenfassen kann, zu unterrichten, wurde in die zweite Auflage ein kurzer Auszug aus der Nahrungs- und Genußmittellehre, soweit er nicht über den Rahmen des Werkes hinausreicht, aufgenommen. Diese Erweiterung des Buches von alten und neuen Freunden anerkannt zu sehen, würde mich mit großer Befriedigung erfüllen.

Wien, im August 1914.

Eveline Wolf.

Inhalts-Verzeichnis.

1. Allgemeine Menus.

Seite

1. Menu. Suppe mit Rollgerste oder Reis; Rindfleisch mit Paradeis- oder Champignonsauce und Reis; Marillen- oder Zwetschkenknödel . 1
2. Menu. Kohlsuppe; Kümmelkotelettes mit Salzkartoffeln; Scheiterhaufen oder Kipfelkoch 3
3. Menu. Suppe mit Käsecroutons; Falscher Thunfisch oder Paprikakalbsbraten mit Kartoffelschmarren; Polsterzipf oder Schneeballen 4
4. Menu. Suppe mit Leberknödeln oder Leberreis; Rindfleisch mit eingebrannten gelben Rüben oder Kohlrüben; Buchteln . . 6
5. Menu. Suppe mit Butternockerln; Rindfleisch mit kalter Sardellensauce und Reis; Schinkenfleckerl oder Nußnudeln 7
6. Menu. Kartoffelsuppe; Selchfleisch mit Sauerkraut; Palatschinken mit Marmelade oder Topfenfülle 8
7. Menu. Grüne Erbsensuppe; Hasenbraten oder Lungenbraten natur mit Reis; Vol au vent oder pommes soufflés; Sacher- oder Nußtorte 9
8. Menu. Kohlminestrasuppe; (Fleisch für morgen zu Fleischstrudel); Schwäbische-, Rheinische- oder Champignonfilets oder Esterhazy-Rostbraten mit Nockerln; Semmel- oder Topfenschmarren 11
9. Menu. Suppe mit Fleischstrudel; Rindfleisch mit eingebrannten grünen Fisolen oder Linsen; Gebackene Mäuse 13
10. Menu. Rahmsuppe; Gerollte Kalbsschulter mit Reis; Topfennudeln. 14
11. Menu. Suppe mit Parmesanreis; Rindfleisch mit Paprika- oder eingebrannten Kartoffeln; Dampfnudeln à la crème . . . 15
12. Menu. Einmachsuppe; Mailänderschnitzel mit Risipisi; Steirischer oder Kirschenkuchen 16
13. Menu. Suppe mit geb. Erbsen; Rindfleisch mit Gurken- oder Kapernsauce und Salzkartoffeln; Apfel-, Kirschen- od. Zwetschkenstrudel 17
14. Menu. Hühnerragoutsuppe mit Semmelschnitten; Brat- oder Backhühner mit Mayonnaisesalat oder grünen Erbsen; Schokolade- oder Semmelpudding 18
15. Menu. Panadelsuppe; Stufato oder Husarenbraten mit gedämpftem Kohl oder gestürzten Kartoffeln; Mohn- oder Nußkipfel . . 20
16. Menu. Suppe mit Grießknöderln; Rindfleisch mit eingemachtem Karfiol oder Kürbiskraut; Rahm- oder böhmische Dalken 21

Seite

17. Menu. Gemüsepuree- oder Frühlingskräutersuppe; Gedünstete Schweinsschulter mit Semmel- oder Kartoffelknödeln und Süßkraut; Französische Omelette oder Salzburger Nockerl . 22
18. Menu. Suppe mit Markknöderln (Fleisch für morgen zu Fleischpudding); Matrosenfleisch mit Heurigen oder gebackenen Nockerln; Kirschen-, Zwetschken-, Ribisel- oder Apfelkuchen . 24
19. Menu. Suppe mit Fleischpudding; Rindfleisch mit Zwiebel- oder Porreesauce und Kartoffelpüree; Topfengolatschen 26
20. Menu. Linsensuppe; Hirschfleisch oder Boeuf à la mode mit Nudeln oder Kartoffelnudeln; Grieß- oder Reisauflauf 27
21. Menu. Suppe mit Leberschöberl (Fleisch für morgen zu Schlickkrapfen); Nierenbraten mit französischem Salat; Reiscrême 28
22. Menu. Suppe mit Schlickkrapfen; Rinds- oder Speckbraten mit Makkaroninudeln; Apfel à la Mannheim oder Apfel im Schlafrock 30
23. Menu. Suppe mit Schinkenknöderln; Rindfleisch mit Sauerampfer- oder Dillsauce und Kartoffelschmarren; Grießzweckerl oder Topfenhaluschka 31
24. Menu. Paradeis- oder Karfiolsuppe; Schweinsbraten oder Jungschweinsbraten mit Rotkraut; Gebackene Kartoffelnudeln oder Grießkroquettes 32
25. Menu. Suppe mit Nudeln oder Fleckerln oder geriebenem Gerstl; Rindfleisch mit warmer Sardellensauce und Reis; Topfenknödel 33
26. Menu. Geröstete Grießsuppe; Eingemachtes Kalbfleisch mit Brösselknöderln; Schokolade- oder Zitronenauflauf 34
27. Menu. Einlaufsuppe; Rindfleisch mit eingebranntem Kohl oder Kohlpflanzen; Mohn- oder Nußstrudel 35
28. Menu. Kalbsragoutsuppe mit Semmelschnitten; Rostboeuf garniert; Panamatorte oder Punsch à la romain 36
29. Menu. Sagosuppe; Rindfleisch mit sauren oder weißen Rüben; Powidl- oder Topfentascherln 38
30. Menu. Grießsuppe; Faschierter Braten mit Erbsenpuree; Brotpudding mit Glühwein 39
31. Menu. Suppe mit Tirolerknödeln; Rindfleisch mit Apfel-, Mandel- oder Semmelkren; Kartoffel-, Topfen- oder Rahmstrudel . . 40
32. Menu. Feine Einbrennsuppe oder Grünkornmehlsuppe; Steirisches Schweinernes mit Salzkartoffeln; Mehl-, Grieß- oder Kaiserschmarren 41
33. Menu. Schwäbische Brotsuppe; Rindfleisch mit Senfsauce und Reis; Germknödel oder bayrische Küchel 42
34. Menu. Suppe mit Biskuitschöberl; Münchner Pickelsteine; Topfenkuchen oder Kirschentorte 43
35. Menu. Leberpüreesuppe mit gebackenen Knöderln; Parmesankalbsbraten mit Kartoffelpudding; Schokoladekuchen oder Nordbahnkrapfen 44
36. Menu. Suppe mit Grießnockerln; Rindfleisch mit Spinat oder Kochsalat; Ausgedünstete Nudeln oder Nudelauflauf 46

Seite

37. Menu. Schwammerlsuppe; Schweins-, Kalbs- oder Pariser-Schnitzel mit Zeller- und Kartoffelsalat; Butterteig-Apfel- oder Ribiselstrudel 47

38. Menu. Suppe mit gebackenen Kartoffelnockerln; Rindfleisch mit Specklinsen; Crèmekrapferln oder Spritzkrapfen 48

39. Menu. Suppe mit Fridattennudeln; Rindfleisch mit kalter Schnittlauchsauce und Kartoffelschmarren; Grießstrudel oder Grießknödel mit Zwetschkenröster 49

40. Menu. Fischbeuschelsuppe; Karpfen gebacken, mit Kartoffel- und Zellersalat; oder Karpfen schwarz mit böhm. Knödeln; oder Karpfen blau gesotten; Bröselteig-Apfelstrudel oder preußischer Apfelkuchen 50

41. Menu. Suppe mit Kaiserschöberl; Bordeleser Braten; Apfelspalten oder Schlosserbuben 52

42. Menu. Suppe mit Grießconsommé; Engl. Filet garniert; oder Wellington-Filet mit Champignonsauce und Reis; oder Filet à la Colbert mit Kartoffelpüree; Obsttortelettes oder Weintraubenkuchen 53

Feiertags-Menus.

1. Menu. Hirnsuppe; Kalbsfricandeau mit Risipisi; Schokolade- oder Kaffeecrème oder Kaffeebombe; 56

2. Menu. Ganselsuppe; Gansbraten mit warmem oder kaltem Krautsalat; Nußroulade oder Nußschnitten 57

3. Menu. Julienne-suppe oder italienische Suppe; Senfschweinsbraten oder Japanischer Schweinsbraten mit Serviettenknödeln oder Kartoffelpolenta; Kalte Topfentorte 59

4. Menu. Suppe mit Lebereconsommé; Kalbsbrust mit gem. Salat; Kastanienreis oder Apfelspeise mit Schlagobers; oder Erdbeerschifferln 61

5. Menu. Hühnerragoutsuppe mit Semmelschnitten; Einmachhühner mit Bröselknöderln; oder Paprikahühner oder Paprikaschnitzel od. Naturschnitzel mit Reis; Crèmeschnitten od. Schaumrollen 62

6. Menu. Suppe mit Kohlschöberl; Hirsch- oder Rindsbeefsteaks mit Spinat und Spiegelei: Profiteroles 64

7. Menu. Suppe mit Risotto; Poularde mit gemischtem Kompott und Reis; Kaffee- oder Karamelpudding 65

8. Menu. Suppe mit Milzschnitten; Spanischer Kalbsbraten mit pommes duchesses; Himbeercrème 67

Verzeichnis der in den Menus vorkommenden Speisen.

Suppen

Butternockerln 7
Consommé von Grieß 54
— von Leber 61
Einbrenn 41
Einlauf 35
Einmach 16
Erbsen, gebacken 17
Erbsensuppe 9
Fischbeuschel 50
Fleckerl 34
Fleischpudding 26
— strudel 13
Fridatten 49
Frühlingskräuter 22
Gansel 58
Gemüsepüree 23
Gerstl, gerieben 34
Gerstl, gerollt 2
Grießsuppe 39
— geröstet 34
Grießnockerl 46
Grießknöderl 22
Grünkornmehl 41
Hirnsuppe 56
Hühnerragout 18
Julienne 59
Italienische 59
Kalbsragout 36
Karfiol 32
Kartoffelsuppe 8
Kartoffelnockerln, gebacken 48
Käsecroutons 5
Kohl 3
Kohlminestra 11
Leberknödel 6
Leberreis 6
Leberpüree 45
Linsen 27
Markknöderl 24
Milzschnitten 67
Nudel 34
Panadel 20
Paradeis 32
Parmesanreis 15
Rahm 14
Reis 2
Rindsuppe dunkel 4
— licht 1
Risotto 66
Sago 38
Schinkenknöderl 31
Schlickkrapferl 30
Schöberl-Kaiser 53
— -Biskuit 44
— von Kohl 64
— von Leber 29
Schwammerl 47
Schwäbische Brot- 43
Tirolerknödel 40

Fleisch

Backhuhn 19
Beathun 18
Boeuf à la mode 27
Bordeleserbraten 58
Champignonfilets 12
Einmachhuhn 62
Esterhazy-Rostbraten 12
Falscher Thunfisch 5
Faschierter Braten 39
Filet à la Colbert 54
— à la Wellington 54
Filet, englisch 54
Gansbraten 58
Hasenbraten, natur 10
Hirschbeefsteak 64
Hirschfleisch 27
Husarenbraten 20
Jungschweinernes 33
Kalbsbraten mit Parmesan 45
— mit Paprika 5
Kalbsbraten, spanisch 67
Kalbsbrust, gefüllt 61
Kalbfleisch, eingemacht 34
Kalbsfricandeau 56
Kalbsschnitzel, gebacken 47
— natur 63
— auf Pariser Art 47
Kalbsschulter, gerollt 14
Karpfen, blau 50
— gebacken 50
— schwarz 50
Kümmelkotelettes 3

Lungenbraten, natur 9
Mailänderschnitzel 16
Matrosenfleisch 24
Münchener Pickelsteine 43
Nierenbraten 28
Paprikahühner 62
Paprikaschnitzel 62
Poularde 65
Rheinische Filets 11
Rindsbeefsteaks 64
Rindsbraten 30
Rindfleisch, gedämpft 48
Rostboeuf 36
Schwäbische Filets 11
Schweinsbraten 33
— japanischer 60
— mit Senf 60
Schweinsschulter, gedünstet 23
Schweinernes, steirisch 41
Schweinsschnitzel, gebacken 47
Selchfleisch 8
Speckbraten 30
Stufato 20

Gemüse und Beilagen

Bröselknöderl 35
Butterteigpastetchen (Vol au vent) 10
Erbsen, grüne 19
Erbsenpüree 39
Fisolen, anglais 37
— eingebrannt 13
— francais 37
Karfiol, eingemacht 22
— mit Butter und Bröseln 37
Karotten, glasiert 37
Kohlrüben, glasiert 37
Kohlsprossen 37
Kartoffelkroquettes 37
Kartoffeln, eingebr. 15
— gestürzt 21
Kartoffeln, heurige 25
— -Knödel 23
— -Nudeln 28
— Paprika- 15
— -Polenta 60
— -Pudding 45
— -Püree 26
— -Schmarren 5
— Salz- 4
Knödel, böhmisch 51
Kochsalat 46
Kohl, eingebrannt 35
— gedämpft 21
Kohlpflanzen 35
Kohlrüben, eingebr. 6
Kürbiskraut 22
Linsen, eingebrannt 14
— mit Speck 48
Makkaronnudeln 30
Nockerln, gebacken 25
— gekocht 12
Nudeln 28
Pommes duchesses 68
— princesses 54
— soufflés 10
Reis, gedünstet 2
Risipisi 16
Rotkraut 33
Rüben, gelbe, eingebrannt 6
— weiße, eingebrannt 38
— gedünstet 38
— sauer 38
Sauerkraut 9
Semmelknödel 23
Serviettenknödel 60
Süßkraut 23
Spinat 46
Spiegelei 65

Saucen

Champignon 2
Dill 31
Gurken 17
Kapern 17
Kren mit Äpfeln 40
— mit Mandeln 40
Kren mit Semmeln 40
Paradeis 2
Porree 26
Sardellen, kalt 7
— warm 34
Sauerampfer 31
Senf 43
Schnittlauch, kalt 49
Zwiebel 26

Salate

Französischer 29
Gemischter 61
Kartoffel 47
Kraut, kalt 58
— warm 58
Mayonnaise 19
Zeller (Sellerie) 47

Mehlspeisen

Apfelspalten 53
Apfelspeise mit Schlagobers 62
Apfel à la Mannheim 30
— im Schlafrock 31
Auflauf mit Grieß 28
— mit Nudeln 46
— mit Reis 28
— mit Schokolade 35
— mit Zitronen 35
Bayrische Küchel 43
Böhmische Dalken 22
Bombe von Erdbeeren 68
— von Himbeeren 68
— von Kaffee 57
Buchteln 6
Crème von Himbeeren 68
— von Kaffee 57
— von Reis 29
— von Schokolade 57
Crèmekrapferl 48
Crèmeschnitten 63
Dampfnudeln à la crème 15

Erdbeerschifferln 62
Grießzweckerln 32
Grießkroquettes 33
Kartoffelnudeln, gebacken 33
Kastanienreis mit Schlagobers 62
Kipfelkoch 4
Kipfel mit Mohn 21
— mit Nuß 21
Knödel mit Germ 43
— mit Grieß 50
— mit Marillen 3
— mit Topfen 34
— mit Zwetschken 3
Kuchen mit Apfel-Bröselteig 25
— mit Apfel, preußischer 52
— -Biskuit, mit Kirschen 25
— mit Kirschen, braun 17
— mit Ribiseln 25
— mit Schokolade 45
— Steirischer 17
— mit Topfen 44
— mit Weintrauben 55
— mit Zwetschken 25
Mäuse, gebacken 14
Nordbahnkrapfen 45
Nudeln, ausgedünstet 46
— mit Nüssen 8
— mit Topfen 15
Nußroulade 58
Nußschnitten 58
Obsttortelettes 55
Omelette, französisch 24
Palatschinken mit Marmelade 9
— mit Topfen 9
Polsterzipf 5
Powidltascherln 38
Profiteroles 65
Pudding von Brot 39
— von Kaffee 66
— von Karamel 67
— von Semmeln 19
Pudding von Schokolade 19
Punsch à la romain 37
Rahmdalken 22
Salzburger Nockerln 24
Schaumrollen 63
Scheiterhaufen 4
Schinkenfleckerln 8
Schlosserbuben 53
Schmarren, Grieß- 42
— Kaiser- 42
— Mehl- 41
— Semmel- 12
— Topfen- 13
Schneeballen 6
Spritzkrapfen 49
Strudel mit Apfeln, ausgezogen 18
— mit Bröselteig 52
— mit Butterteig 47
— mit Grieß 50
— mit Kartoffeln 40
— mit Kirschen 18
— mit Mohn 36
— mit Nuß 36
— mit Rahm 41
— mit Ribiseln 47
— mit Topfen 41
— mit Zwetschken 18
Torte mit Kirschen 44
— mit Nuß 10
— Panama- 37
— Sacher- 10
— mit Topfen 60
Topfenhaluschka 32
Topfengollatschen 26

Vorspeisen

Assiette vom Fisch 69
Aspik 69
Bries, gebacken 70
Champignons, gefüllt 70
Croquettes von Fisch 70
— von Kohl 70
— von Schinken 71
Eier, gebacken 71
— gefüllt 71
Eier mit Mayonnaise 71
— mit Schinken 71
Forellen, blau 72
Fridatten à la Karoline 72
Gansleber 72
Ham-and-eggs 73
Hecht, gebraten 73
Hecht, kalt mit Sauce tartare 73
Hirn in Muscheln 74
Hühnerragout 74
Italienischer Salat in Muscheln 74
Kalbsragout 75
Kalbszunge, gebacken 75
Karfiol mit Béchamel 75
— mit Butter 75
— mit hollandaise 75
— mit Schinken 76
Kohl, gefüllt 76
— gerollt 76
Kohlwürstlpudding 76
Kohlrüben, gefüllt 76
— mit Butter 77
Mayonnaise von Fisch 77
Makkaroni in Muscheln 77
Omelette von Champignons 77
— mit Schinken 78
— mit Käse u. Kräutern 78
Paprika, grün, gefüllt 78
Paradeis, gefüllt 78
Posesen mit Hirn und Spinat 78
Pudding von Fleisch 79
— von Käse u. Rahm 79
— mit Spinat 79
Risolen mit Hirn 79
— mit Haschee 80
— mit Schinken 80
Risotto 80

Sardellen in Muscheln 80
Schill, warm 80
Schinkenauflauf 81
Schinkenkrapferl 81
— mit Germ 81
Spargel oder Schwarzwurzel mit Butter 81
Schwämme mit Ei 82

Abendspeisen

Augsburger 83
Bratwürste 83
Beuschel 83
Erdäpfelspeise 83
Fleischknödel 83
Fleischlaberln 84
Gemüseauflauf 84
Hirn mit Ei 84
Junger Hase 84
Kalbsgulyas 84
Kalbsvögerln 85
Krautfleisch 85
Krenfleisch 85
Leber, gebacken 85
— geröstet 85
— auf Tirolerart 85
— auf Wildbretart 85
Maschinrostbraten oder Reindlrostbraten oder Reindlbeefsteak 86
Pariserschüsserl 86
Reisfleisch 86
Reiskrustaden 86
Rindsgulyas 86
Rostbraten mit Rahm 87
— mit Zwiebel 87
Rumpsteak 87
Spanische Vögerl 87
Speckeier 88
Szegedíner Gulyas 88
Ungarisches Rebhuhn 88

Seefischgerichte

Angler, gebacken 89
Austernfisch, gebraten, mit fines herbes 89
Dorsch, kalt 89
Fischpudding 90
Knurrhahn, in Öl gebraten 90
Makrelen 90
Seelachs mit Sardellen 90
Soles odere Seezunge gratiniert 91
Schellfisch 91

Zum Kaffee 92
Bäckereien zum Tee 95
Torten 103
Kuchen 110
Gefrorenes 111

Nachwort.

Mit dem Druck des vorliegenden Menu- und Kochbuches (Speisenfolge) wurde vor Ausbruch des Krieges begonnen, weshalb die in unserer Küche eingebürgerten Fremdwörter noch beibehalten sind. Das haßgetränkte, kulturschändende Treiben aller Feinde des Deutschtums macht es jedem Deutschen zur Herzens- und Ehrenpflicht, auch im Küchenzettel jedes Fremdwort zu vermeiden. In einer nächsten Auflage des vorliegenden Werkes werde ich daher nur die deutschen Ausdrücke gebrauchen. Um meine Schülerinnen und Anhängerinnen schon heute an sie zu gewöhnen, sei hier eine deutsche Übersetzung der im Buche vorkommenden Fremdwörter gegeben:

Die in dem Buche vorkommenden Fremdwörter in's Deutsche übersetzt.

Assiette—Teller
Baiser—Schneebusserl
Beefsteak—Lendenschnitte
Boeuf à la mode—Gewürzter Rindsbraten
Bouillon — Fleischbrühe, Kraftbrühe
Cakes—Kecks
Carotten—Gelbrüben
Carré—Rippenstück
Champignon—Tafelpilz
Chaudeau—Weinschaum
Compote — Dunstobst oder Kompott
Consommé—Kraftsuppe
Cotelette—Rippenstück
Crème—Obersschaum
Croquettes—Röllchen
Crouton—Gebackene Brot- oder Semmelscheibe
Farce—Fülle
Filet—Lendenbraten
Fines herbes—Feine Kräuter
Fricandeau—Schlegelstück
Gelatine—Trockengallerte
Haché—Hackfleisch oder Haschee
Ham and eggs—Spiegeleier auf Schinken
Jourwecken—Teewecken
Maitre d' hotel Kartoffel—Hofmeisterkartoffel
Mayonnaise—Ölsoß
Menu—Speisenfolge
Mocca—schwarzer Kaffee
Omelette—Eierkuchen
Pommes duchesses—Herzoginnenkartoffeln
Pommes princesses — Prinzessinnenkartoffeln
Pommes soufflées—Polsterkartoffeln
Poularde—Masthuhn
Profiteroles — Brandteigkrapferl mit Schokoladesoß!
Puré—Mus oder Püree
Ragout—Mischgericht
Risolen—Tascherln
Roastbeef (englisch)—Rumpfstück oder Rosbif
Rostboeuf (französisch)—Rumpfstück oder Rosbif
à la romain—auf römische Art;
Roulade—Rolle
Rumpsteak—Rippenstück
Sauce—Tunke oder Soß
Sauce hollandaise—Holländische Soß
Sauce tartare—Tartarensoß
Tortelette—Törtchen
Vol au vent—Butterteigpastete

Allgemeine Menus.

Alle diese Menus sind für 4—6 Personen berechnet.

1. Menu.

Suppe mit Rollgerste
Rindfleisch mit Paradeis- oder Champignonsauce und Reis
Marillen- oder Zwetschkenknödel

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg Hüferschwanzl, 6 h Knochen, 4 h Leber, 4 h Suppengrünes (Petersilienwurzel, gelbe Rübe, Zeller, Pöree).

Paradeissauce: 1/2 kg Paradeis.

Reis: 25 dkg Reis.

Marillenknödel: 3/4 kg runde Kartoffeln, 1/2 kg kleine Marillen.

Zwetschkenknödel: 3/4 kg runde Kartoffeln, 1/2 kg Zwetschken.

Ausführung.

Lichte Suppe: Das Fleisch wird geklopft, samt den Knochen und der Leber rasch ausgewaschen, alles in kaltem Wasser zugestellt. Reflektiert man auf gutes, saftiges Fleisch, so gibt man dasselbe ins kochende Wasser. Es schließen sich die Poren rasch und das Eiweiß kann sich nicht auskochen. Auf 1 kg Fleisch nimmt man 2 1/2—3 l Wasser. Gibt man das Fleisch ins kalte Wasser, wird dafür die Suppe besser. Der Schaum, der sich beim Aufkochen ergibt, wird nicht abgeschöpft. Es ist dies das Eiweiß, der Nährstoff. Nach dem Aufkochen gibt man 1—2 Löffel Salz, nach einigen Minuten das Grünzeug, welches geputzt, gewaschen und geschnitten wurde, ein Stück Kohl, 1 Ringelzwiebel, die in einer kleinen Kasserolle in etwas Fett dunkelgelb geröstet wurde, einige Schwammerl (frisch oder getrocknet), 5 Gewürzkörner, etwas gestoßenen Pfeffer und Kümmel hinein und läßt die Suppe 2—2 1/2 Stunden langsam kochen. Sie soll nur auf einer Seite wallen und darf nicht umgerührt werden. Um sie klar zu machen, gibt man während des Kochens einige reine Eischalen

hinein und gießt, wenn sie zu stark kocht, einen Schöpflöffel kaltes Wasser zu. Sie wird durch ein feines Sieb oder durch eine Serviette geseiht und mit und zu verschiedenen Suppenbeilagen verwendet. Die klare Rindsuppe heißt Bouillon. In die lichte Suppe kann man alle Beilagen einkochen, in die dunkle Suppe kocht man Grieß, Reis, Graupen, Mehl- oder Grießnockerl nicht ein, weil sie sonst eine dunkle Farbe erhalten und unschön aussehen. Kalbsknochen müssen, ehe sie zur Suppe gegeben werden, ohne Zusatz von Fett und Gemüse geröstet werden, weil die Suppe sonst weiß und trübe wird. Ebenso müssen Knochen von Lungen- und Rostbraten ohne Zusatz von Fett und Gemüse geröstet und das Fett, das sich dabei ergibt, abgegossen werden. Es kann dann wieder verwendet werden.

Das Fleisch muß vor dem Waschen geklopft werden und darf nicht lange im Wasser liegen bleiben, weil es Blut (Eiweiß) verliert. Ein kleines Stück braucht nicht geklopft zu werden.

Zumeist wird das Fleisch nur gut mit einem Tuche abgewischt. Es ist besser, das Fleisch ohne Zuwage zu kaufen, sich lieber separat um 6—8 Heller Knochen geben zu lassen.

Gerstl: 10 dkg Rollgerste werden in einem Häferl mit 1 Schöpfer kaltem Wasser zugestellt, gesalzen, unter öfterem Umrühren 30—45 Minuten gekocht, nach und nach mit abgeseihter Rindsuppe aufgegossen und zur Legierung in den Suppentopf geschüttet.

Legierung: Man schlägt einen Dotter in den Suppentopf und verklopft ihn mit nußgroß Butter und 2 Löffeln Rahm.

Eine legierte Speise darf nicht mehr aufkochen.

Reissuppe wird ebenso zubereitet.

Paradeissauce: Die Paradeis werden gewaschen, von den Stielen befreit, zerteilt, mit ganz wenig Wasser, Salz, Essig, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfeffer- und Gewürzkörnern, 2 Nelken, 1/2 Zwiebel in einem Häferl 30 Minuten gedünstet. Sie werden passiert, einer lichten Einbrenn von 4 dkg Fett zugesetzt, mit Suppe oder Wasser aufgegossen, 15—20 Minuten verkocht, nach Geschmack gezuckert und eventuell mit Rotwein gesäuert.

Wird die Sauce aus Paradeismark hergestellt, so wird die Einbrenn oder Einmach mit dem Mark aufgegossen, gesalzen, gezuckert, mit Essig gesäuert, eventuell mit Suppe oder Wasser verdünnt und gut verkocht.

Champignonsauce: 5—6 Champignons oder Pilze werden geputzt, gewaschen, blättrig geschnitten, 20—30 Minuten in Salzwasser oder Suppe gekocht. Eine Petersilieneinmach von 4 dkg Butter wird mit Champignonwasser aufgegossen, die Champignons dazugegeben, mit Zitronensaft gesäuert, gesalzen, 4—5 Löffel Rahm dazugegeben, 20 Minuten verkocht.

Reis: Der ausgesuchte Reis wird in eine Kasserolle mit kaltem Wasser (1 Schale Reis, 1 1/2 Schalen Wasser), 5 dkg Butter oder Fett eventuell 1/2 mit Nelken gespickten Zwiebel und Salz zugestellt. Nachdem er einige Minuten gekocht hat, zieht man ihn zurück, läßt ihn zugedeckt 30—40 Minuten dünsten. Der Reis darf nicht umgerührt werden, ehe das Wasser nicht verdampft ist, weil er sonst quatschig wird. Ist er nach dieser Zeit noch nicht weich, gießt man ganz wenig heißes Wasser nach und läßt ihn ausdünsten. Gibt man den

Reis in eine Form, so muß dieselbe vorher mit heißem Wasser ausgeschwenkt, der Reis eingedrückt und dann gestürzt werden. In die Mitte gibt man gekraufte Petersilie.

Marillen- oder Zwetschkenknödel: Von den Kartoffeln, 6 dkg Butter, Salz, 1 Ei, 2 Löffeln Rahm und Mehl wird ein Kartoffelteig gemacht (siehe Teige), zu einer Rolle geformt, in gleich große Stücke geschnitten. Diese werden auseinandergezogen, eine abgewischte Zwetschke oder Marille eingewickelt und Knödel geformt. Statt des Kernes gibt man in die Marille ein Stückchen Zucker. Man legt die Knödel in eine Kasserolle ins kochende Salzwasser und läßt sie langsam 8 Minuten kochen. Man faßt sie mit dem Siebschöpfer vorsichtig heraus, läßt sie abtropfen, gibt sie in eine Kasserolle, in welcher man in 10 dkg heißer Butter oder Fett Brösel dunkel rösten ließ, dreht sie darin ein, gibt sie auf eine runde Schüssel und serviert sie angezuckert.

Statt der frischen Marillen kann man auch getrocknete verwenden und zwar wird $^1/_4$ kg davon ins kochende Wasser gegeben, 10 Minuten gekocht, damit der Wassergehalt, der durch das Dörren verloren ging, wieder ersetzt wird. Sie werden abgeseiht, abgetropft, in jede Marille ein kleines Stückchen Zucker gegeben, die Knödel auf die gleiche Weise fertiggestellt wie die von frischen Marillen.

---

2. Menu.

Kohlsuppe
Kümmelkotelettes mit Salzkartoffeln
Scheiterhaufen oder Kipfelkoch.

Zutaten.

Suppe: 2 kleinere Häuptel Kohl, 1 Schneidsemmel.
Kotelettes: 4—6 Stück Schweinskotelettes à 20 dkg.
Kartoffel: $^3/_4$ kg.
Scheiterhaufen: 6 Schneidsemmeln, $^3/_8$ l Milch, $^1/_2$ kg Maschanzkeräpfel.
Kipfelkoch: 8 alte Kipfel, $^1/_2$ l Milch, $^1/_2$ kg Maschanzkeräpfel.

Ausführung.

Suppe: Der Kohl wird von schlechten Blättern und Strünken befreit, gut gewaschen, in einen Häfen mit kochendem Salzwasser gegeben, unzugedeckt 20 Minuten gekocht, abgeseiht und passiert. Eine Einmach von 6 dkg Butter wird mit dem Kohlwasser aufgegossen, der passierte Kohl dazu gegeben, 15 Minuten verkocht, eventuell legiert und mit Semmelschnitten serviert. (Legierung: Siehe Menu 1.)

Fleisch: Die Kotelettes werden abgewischt, leicht geklopft, auf beiden Seiten mit gestoßenem Kümmel und Salz eingerieben. In einer großen Kasserolle läßt man 4 dkg Fett heiß werden, gibt die Kotelettes hinein, läßt sie auf

beiden Seiten anbraten, gießt mit etwas Wasser auf und dünstet sie zugedeckt 30—45 Minuten. Sie werden öfters gewendet und eventuell etwas heißes Wasser nachgegossen. Der Saft soll schön braun sein.

Salzkartoffeln: Die Kartoffeln werden geschält, geviertelt, in kaltem Salzwasser zugestellt, 20—30 Minuten gekocht, abgeseiht, auf runder Schüssel serviert.

Scheiterhaufen:* Die Semmeln werden blättrig geschnitten, in einen Weidling gegeben, mit der Milch, welche mit 1—2 Eiern abgesprudelt wurde, übergossen und 15 Minuten stehen gelassen. In eine gut gebutterte Auflaufform gibt man eine Lage Semmeln, eine Lage geschälter, blättrig geschnittener Aepfel, streut darauf Zucker und Zibeben, tropft zerlassene Butter darüber. Die Form wird so schichtenweise voll gefüllt, mit Semmeln geschlossen, mit Butter betropft, im Rohr 30—45 Minuten gebacken, in der Form serviert.

Kipfelkoch:* Die Kipfel werden feinblättrig geschnitten, mit $^1/_4$ l Milch, die mit 2 Eiern abgesprudelt wurde, begossen und 30 Minuten stehen gelassen. In eine gut gebutterte Auflaufform gibt man zuerst eine Lage Kipfel, dann eine Lage geschälter, blättrig geschnittener Aepfel, Zibeben und Zucker, füllt die Form so voll, übergießt das Ganze mit $^1/_4$ l Milch, welche mit 2 Dottern und 5 dkg Zucker abgesprudelt wurde, betropft es mit 5 dkg zerlassener Butter, bäckt es im Rohr 30—45 Min. und serviert es in der Form. Statt der Aepfel kann man entkernte Kirschen verwenden. Die Zibeben bleiben dann weg.

---

* Alle Speisen, die mit einem Stern versehen sind, können mit Magermilch zubereitet werden.

---

3. Menu.

Suppe mit Käsecroutons
Falscher Thunfisch oder Paprikakalbsbraten mit Kartoffelschmarren
Polsterzipf oder Schneeballen.

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg Kruspelspitz.

Croutons: 2 Schneidsemmeln, 5 dkg Parmesan.

Thunfisch: 60—80 dkg ausgelöste Kalbschulter, 10 h Wurzelwerk (Gelbe Rübe, Petersilienwurzel, Zeller), 1 Sardelle.

Kartoffelschmarren: $^3/_4$ kg runde Kartoffeln.

Polsterzipf: $^1/_8$ l Rahm.

Ausführung.

Dunkle Suppe: Das Fleisch wird in kaltem Wasser zugestellt, nach dem Aufkochen wird Salz, Kohl, Porree hineingegeben. Das übrige Grüne wird geputzt, gewaschen, blättrig geschnitten, samt den Knochen, der Leber,

1 Ringelzwiebel, mit wenig Fett (es kann auch gebrauchtes sein) in einer Kasserolle entweder auf dem Herd oder im Rohr dunkelgelb geröstet. (Man kann das ganze Grüne auch unangeröstet in die Suppe geben). Wenn sich zu viel Fett ergibt, gießt man dasselbe ab, ehe man das Geröstete in die Suppe gibt. Man fügt noch Gewürz und Schwammerl bei und behandelt sie weiter wie die lichte Suppe. Dunkle Suppen werden nicht legiert. Sie werden durch das Rösten der Knochen und Gemüse bedeutend besser und kräftiger als die lichten Suppen und sind darum besonders dann zu empfehlen, wenn man von einem kleinen Stück Fleisch die Suppe zubereiten will.

Die Zubereitungsart der hier angegebenen Suppen, licht oder dunkel, gilt ein für alle Male.

Das Suppenfleisch kann, falls ein Braten auf den Mittagstisch kommt, zu Vor- und Abendspeisen und Suppenbeilagen verwendet werden.

Croutons: 1½ Schneidsemmeln werden erst in die Hälfte, dann blättrig geschnitten. In einem Häferl werden 6 dkg Butter zerlassen, die Semmelschnitten eingetaucht, auf beiden Seiten in geriebenem Parmesan gedreht. Man legt sie in eine Omelettenpfanne, bäckt sie bei mäßigem Feuer in der Röhre hellbraun und serviert sie separat.

Falscher Thunfisch: Das Fleisch wird gewaschen, leicht gesalzen, gerollt, gebunden. Das Wurzelwerk wird blättrig geschnitten, mit 1 Ringelzwiebel, 5 Pfeffer- und Gewürzkörnern, 1 Lorbeerblatt, ungefähr 1 dl Essig und Salz in viel kaltem Wasser zugestellt, das Fleisch hineingegeben und 1—1½ Stunden gekocht. 1 dl der Beize wird in einen Schneekessel geseiht, ausgekühlt, mit 3 Dottern über Dunst, d. h. über einem Häfen mit heißem Wasser, dick geschlagen, fadenweise zerlassene, aber nicht heiße Butter eingerührt und zum Schluß eine entgrätete, passierte Sardelle darunter gemengt. Das Fleisch wird herausgenommen, aufgebunden, geschnitten, auf langer Schüssel angerichtet, mit der Sauce begossen und rasch serviert.

Paprikakalbsbraten: 60—80 dkg ausgelöste Kalbschulter, ¼ l Rahm. Das Fleisch wird gewaschen, gesalzen und eventuell gebunden. In einer Bratpfanne läßt man 4 dkg Fett heiß werden, gibt das Fleisch hinein, brät es auf allen Seiten an, gießt mit ganz wenig Wasser an und läßt es im Rohr unter häufigem Begießen und Nachgießen 1—1½ Stunden braten. Indessen röstet man in 5 dkg Fett 1 fein gehackte Zwiebel lichtgelb an, gibt 2—3 Messerspitzen Paprika hinein, gießt mit Suppe oder Wasser an, läßt dies gut verkochen. Es wird dann gestaubt, durchgeseiht, mit dem Rahm aufgegossen, nochmals aufgekocht, mit dem Bratensaft vermischt und über das tranchierte Fleisch gegossen.

Kartoffelschmarren: Die Kartoffeln werden gewaschen, in kaltem Salzwasser zugestellt, 20—30 Minuten gekocht, abgeseiht, geschält, blättrig geschnitten.

In einer Kasserolle läßt man in 8 dkg heißem Fett 1 gehackte Zwiebel anrösten, (die Zwiebel kann auch wegbleiben), gibt die Kartoffeln hinein, salzt und röstet sie unter öfterem Umrühren, bis sie eine braune Kruste haben.

Polsterzipf: Ein Brösselteig (siehe Teige) von 14 dkg Mehl, 7 dkg Butter, 2 Dottern, Salz, 1 Löffel Wein oder Rum und 1 Löffel Rahm, wird dünn ausgewalkt, zu Drei- oder Vierecken geradelt. Man läßt sie zugedeckt 30 Minuten rasten, bäckt sie aus dem heißen Schmalz, läßt sie abtropfen. Sie werden angezuckert, noch warm mit Chaudeau oder Himbeersaft serviert.

Schneeballen: Von 14 dkg Mehl, 5 dkg Butter, 2 Dottern, 2 dkg Zucker, 1 Löffel Rahm und 2 Löffeln Wein oder Rum wird auf dem Brett ein Teig gemacht. Diesen teilt man in gleich große Stücke, walkt sie zu Flecken, in welche man der Länge nach fingerbreite Streifen radelt, ohne über den Rand zu kommen, deckt sie mit einem Tuche zu und läßt sie eine Stunde rasten. Man fädelt die Flecken auf einem Kochlöffelstiel, einen Streifen oben, einen unten, hält sie ins heiße Schmalz, bäckt sie hellbraun und serviert sie angezuckert, mit oder ohne Himbeersaft.

---

4. Menu.

Suppe mit Leberknödeln oder Leberreis
Rindfleisch mit eingebrannten gelben Rüben oder Kohlrüben
Buchteln

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg weißem Scherzl.
Leberknödel: 10 dkg Leber und Milz zusammen, 2 Schneidsemmeln.
Gelbe Rüben: 4—6 Stück.
Kohlrüben: ebensoviel.
Buchteln: 1½ dkg Germ, ¼ l Milch.
Mohnfülle: ⅛ kg Mohn, ⅜ l Milch.
Topfenfülle: 20 dkg Topfen, ⅛ l Rahm.

Ausführung.

Leberknödel: Leber und Milz werden gewaschen, geschabt, mit einem Stückchen feingehackter Zwiebel und 1¼ in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmeln passiert. Das Ganze gibt man zu einem Abtrieb von 4 dkg Butter oder Fett, 1 Ei, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, ein wenig Majoran und mengt 4—6 dkg feine Bröseln darunter. Man formt kleine Knöderl und legt diese auf 5 Minuten in die abgeseihte kochende Rindsuppe ein.

Leberreis wird ebenso gemacht, nur gibt man statt Bröseln Mehl und drückt die Masse durch das verkehrte Reibeisen in die Suppe ein.

Gelbe Rüben: Die geputzten und gewaschenen Rüben werden nudlig geschnitten, in kaltem Salzwasser zugestellt, 30 Minuten gekocht. Eine leichte Einbrenn von 5 dkg Fett wird mit dem Rübenwasser oder mit Suppe aufgegossen, die Rüben hineingegeben, nach Geschmack gesalzen und 20 Minuten verkocht.

Kohlrüben werden ebenso zubereitet, nur werden sie blättrig oder würflig geschnitten.

Buchteln: 25—30 dkg Mehl werden im Weidling mit Salz und 2 Löffeln Zucker erwärmt, mit 8 dkg gestückelter Butter oder Rindschmalz abgerebelt, 1 Ei, 1 Dotter, das aufgegangene Dampfl (siehe Erklärung), nach Bedarf lauwarme Milch

dazu gegeben, der Teig so lange abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel löst, zugedeckt und in Herdnähe zum Aufgehen gestellt. Ist er noch einmal so hoch gegangen, so werden mit einem bemehlten Löffel kleine Teigstücke auf ein bemehltes Brett gegeben, mit bemehlten Fingern auseinander gezogen, Marmelade, Powidl, Topfen- oder Mohnfülle hineingegeben, der Teig über dieselben geschlossen, die Buchteln mit dieser Seite nach unten in eine gut gefettete Pfanne dicht aneinander gelegt, jede einzelne oben und an der Seite mit zerlassenem Fett bestrichen und die Pfanne auf diese Weise vollgefüllt. Ist sie zu groß, so legt man knapp an die letzten Buchteln ein mit Papier umwickeltes Holz. Man läßt sie nochmals 15 Minuten in Herdnähe gehen und bäckt sie bei mäßigem Feuer hellbraun. Sie werden gestürzt, noch heiß angezuckert, auseinander gelöst, ausgekühlt serviert.

Mohnfülle: Der geriebene Mohn wird mit der Milch, 2 Löffeln Zucker, 4 dkg Butter, 3 dkg Rosinen und Zitronenschale unter häufigem Umrühren 30 Minuten dick verkocht. Die Fülle wird überkühlt verwendet.

Topfenfülle: Zu dem Abtrieb von 4 dkg Butter rührt man 1 Ei, 2 Löffel Zucker, fein gehackte Zitronenschale, 2 Löffel Rahm, den passierten Topfen und 3 dkg Zibeben ein.

---

5. Menu.

Suppe mit Butternockerln
Rindfleisch mit kalter Sardellensauce und Reis
Schinkenfleckerl oder Nußnudeln.

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg Schulterschwanzl.
Sauce: 2—3 Sardellen.
Reis: 25 dkg.
Schinkenfleckerl: 30—40 dkg Selchfleisch, 1/4 l Rahm.

Ausführung.

Nockerl: Zu dem Abtrieb von 5 dkg Butter rührt man 2 Dotter, Salz, mengt mit dem festen Schnee von 2 Klar zugleich 6 dkg Mehl ein, läßt dies eine Weile stehen, formt mit einem in die heiße Suppe getauchten Löffel kleine Nockerl, legt sie in die abgeseihte kochende Rindsuppe ein und läßt sie langsam 5 Minuten kochen. Sollte der Teig zu locker sein, gibt man noch Mehl nach.

Kalte Sardellensauce: Die entgräteten Sardellen werden mit 3 harten Dottern passiert, mit etwas Wasser, Essig Oel, Senf, Salz, pikant vermischt. Die Sauce kann auch zu kaltem Fleisch serviert werden.

Will man die Klar anderweitig verwenden, so werden die Dotter separat gekocht, u. zw. sondert man den Dotter von der Klar, stellt ihn mit der Eischale in eine kleine Kasserolle mit kochendem Wasser und läßt ihn 8 Minuten kochen. Zu diesem Zwecke müssen die Eier vorher gewaschen werden.

Reis: Siehe Menu 1.

Schinkenfleckerl: Von 30 dkg Mehl, 3 Eiern, Salz, wird ein Nudelteig gemacht (Siehe Teige), zu Fleckerln geschnitten, ins kochende Salzwasser gegeben, 5 Minuten gekocht, abgeseiht, abgeschreckt. Zu dem Abtrieb von 8 dkg Butter rührt man 3 Dotter, Salz, 1/4 l Rahm, den gehackten Schinken, die Fleckerl und 3 Schnee ein. Die Masse wird in die gut gebutterte Bratpfanne gefüllt, bei schärferem Feuer hellbraun gebacken, mit dem Backlöffel ausgestochen, auf runder Schüssel serviert.

Man kann die abgeschreckten Fleckerl auch bloß mit dem gehackten Schinken vermischen und im Rohr erwärmen.

Nußnudeln: 1/8 kg Nüsse. Ein Nudelteig (siehe Teige) von 30 dkg Mehl, 3 Eiern, Salz, wird zu breiten Nudeln geschnitten, ins kochende Salzwasser gegeben, 5 Minuten gekocht, abgeseiht, abgeschreckt, in eine Kasserolle mit 8 dkg heißer Butter gegeben, im Rohre erwärmt, auf runder Schüssel angerichtet. Die geriebenen Nüsse werden mit 5 dkg Zucker vermischt und über die Nudeln gestreut.

---

6. Menu.

Kartoffelsuppe
Selchfleisch mit Sauerkraut
Palatschinken mit Marmelade oder Topfenfülle.

Zutaten.

Suppe: 1/2 kg runde Kartoffeln, 6 h Wurzelwerk.
Fleisch: 80 dkg—1 kg Schopfbraten oder Karree.
Kraut: 1/2 kg Sauerkraut.
Palatschinken: 1/2 l Milch.
Topfenfülle: 30 dkg Topfen, 1/4 l Milch zum Begießen.

Ausführung.

Suppe: Die Kartoffeln werden roh geschält, gewaschen, würfelig geschnitten, mit Salz, Kümmel, Majoran und Wasser zugestellt und 30 Minuten gekocht. Eine leichte Zwiebeleinbrenn von 5 dkg Fett wird mit dem Kartoffelwasser aufgegossen, die Kartoffeln dazu gegeben und gut verkocht. Man kann auch um 6 h nudlig geschnittenes Wurzelwerk, welches separat 30 Minuten gekocht wurde, darunter geben.

Fleisch: Das Fleisch wird gewaschen, in kaltem Wasser ohne Salz zugestellt und 1 1/2—2 Stunden gekocht, herausgenommen, erst geschnitten, dann durchgehackt und auf langer Schüssel serviert.

Sauerkraut: Das Kraut wird gewaschen, 2—3 mal durchgeschnitten, mit Essig, Kümmel, Salz und soviel Wasser, daß es bedeckt ist, 1½—2 Stunden gekocht, einer leichten Zwiebeleinbrenn von 6 dkg Fett zugesetzt, nach Geschmack gesalzen und gesäuert, 20 Minuten verkocht. Man kann auch Bratensaft dazu geben.

Palatschinken:* In einem Häferl wird ⅛—½ l Milch mit 18—25 dkg Mehl, 2— 3 Eiern und Salz glatt abgesprudelt. In die Palatschinkenpfanne gießt man etwas zerlassenes Fett, läßt es heiß werden, gießt es wieder zurück, schüttet einen kleinen Schöpflöffel des Teiges ein, läßt ihn rund und dünn auslaufen, bäckt ihn auf beiden Seiten licht an, gibt ihn auf einen flachen Teller. Man gießt nun wieder Fett ein, läßt es heiß werden und verfährt weiter wie oben. Wenn alle Palatschinken fertig sind, werden sie mit Marmelade bestrichen, gerollt, angezuckert und gleich warm serviert. Oder sie werden mit Topfenfülle bestrichen, Zibeben darauf gestreut, gerollt, in eine gut gebutterte Bratpfanne gelegt, im Rohr unter öfterem Begießen mit heißer Milch 15—20 Minuten gebacken, wie die obigen serviert.

Topfenpalatschinken müssen früher begonnen werden.

Topfenfülle: Zu dem Abtrieb von 6 dkg Butter rührt man 3 Dotter, 2—3 Löffel Vanillezucker, feingehackte Zitronenschale, den passierten Topfen und 3 Schnee ein.

---

7. Menu (Sonntag).

Grüne Erbsensuppe
Hasenbraten oder Lungenbraten natur mit Reis
Vol au vent oder pommes soufflées
Sacher- oder Nußtorte.

Zutaten.

Suppe: ¼ l grüne oder gelbe Erbsen, 1 Paar Würstel.

Hasenbraten: 1 kleiner Rücken und Lauf, 12 dkg Speck, 1 Zitrone, 4 h Kapern, ¼ l Rahm.

Lungenbraten: 1 bis 1·20 kg Lungenbraten.

Reis: ¼ kg.

Sachertorte: 15 dkg Kartoffelmehl.

Nußtorte: 30 dkg Nüsse, ⅛ l Milch oder ⅛ l Schlagobers.

Ausführung.

Suppe: Die Erbsen werden ausgesucht, gewaschen, mit 2 Handhoch kaltem Wasser und etwas Natron zugestellt, 1¼ Stunden unter Umrühren gekocht (siehe Hülsenfrüchte). Sie werden abgeseiht, einer Zwiebeleinbrenn von

5 dkg Fett zugesetzt, mit Erbsenwasser aufgegossen, gut verkocht, passiert, in die Kasserolle zurückgegeben und gesalzen. Einige Minuten vor dem Servieren gibt man die gewaschenen, scheibig geschnittenen Würstel hinein und läßt sie mitkochen. Die Suppe wird mit Semmelschnitten serviert.

Hasenbraten: Der Hase wird abgehäutet, abgewischt, gesalzen, gepfeffert, gespickt und in eine Pfanne gelegt; man bestreut ihn mit Zwiebelringen und Zitronenschale, begießt ihn mit heißem Fett oder Butter, gibt daneben ganz wenig Essig, brät ihn unter häufigem Begießen mit eigenem Saft und Nachgießen von heißem Wasser ungefähr 1—1½ Stunden. Ehe er fertig brät, begießt man ihn nach und nach mit dem Rahm, so daß die Sauce eine schöne braune Farbe hat. Man nimmt den Hasen heraus, staubt den Saft, passiert ihn, läßt ihn nochmals aufkochen. Der Rücken wird in Stücke geschnitten, diese der Reihe nach auf eine warme Schüssel gelegt und der gestückelte Lauf in seiner früheren Form unten angesetzt. Oben belegt man den Hasen mit dünnen Zitronenscheiben, welche abwechselnd mit Kapern und Preiselbeeren verziert wurden. Auf der einen Seite garniert man ihn mit den Vol au vent, auf der anderen mit Reis und verziert das Ganze mit gekrauster Petersilie. Die Sauce wird separat serviert.

Lungenbraten wird von Knochen, Fett und Haut befreit, abgewischt, gesalzen, gepfeffert, gespickt, wie der Hasenbraten, nur ohne Zwiebelringe und Zitronenschale, zubereitet. Er wird in ganz dünne Scheiben geschnitten, angerichtet, so wie der Hase garniert und serviert.

Vol au vent: Von 18 dkg Mehl, 18 dkg Butter, 1 Ei, Salz, 1 Löffel Essig und etwas Wasser wird ein Butterteig gemacht (siehe Teige), nicht zu dünn ausgewalkt, zu 2 und 2 Blättern ausgestochen, wovon das eine auf ein unbestrichenes Blech gelegt und der Rand mit Klar bestrichen wird. Das zweite Blatt wird mit einem kleineren Ausstecher ausgestochen und der Ring desselben auf das erste Blatt gelegt. Knapp vor dem Servieren werden die Pasteten oben mit verklopftem Ei bestrichen, bei sehr scharfem Feuer hellbraun gebacken, in der Mitte eingedrückt und mit Preiselbeeren gefüllt.

Pommes soufflées: Man macht einen Kartoffelteig (siehe Teige) von 20 dkg Kartoffeln, 4 dkg Butter, Salz, 1 Ei und Mehl. Er wird dünn ausgewalkt, mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen, aus dem heißen Schmalz gebacken, abgetropft. Es dürfen nicht viele auf einmal ausgebacken werden.

Reis: Siehe Menu 1.

Sachertorte: Die Torte wird am Tag zuvor gebacken. 15 dkg Butter werden 15 Minuten lang abgetrieben, 15 dkg geriebene Schokolade eingerührt, dann 6 Dotter nach und nach mit 15 dkg Zucker eingemengt. Im Ganzen muß die Torte 45 Minuten abgetrieben werden. Zum Schluß werden 6 Schnee mit 13½ dkg Kartoffelmehl leicht eingerührt, die Masse in die Tortenform gefüllt, bei schwächerem Feuer sehr langsam gebacken. Am nächsten Tag wird sie oben gleichgeschnitten, umgedreht, mit Marmelade bestrichen, mit Schokoladeglasur überzogen.

Glasur: Siehe Torten.

Nußtorte wird ebenfalls am Tag zuvor gebacken. 14 dkg Zucker werden mit 6 Dotter 30 Minuten abgetrieben, 10 dkg geriebene Nüsse eingemengt und mit 6 Schnee zugleich 6 dkg Mehl leicht eingerührt. Wenn alles vermischt ist,

rührt man noch 6 dkg zerlassene, aber nicht heiße Butter ein, füllt die Masse in die gebutterte und bemehlte Tortenform, bäckt sie langsam bei mäßiger Hitze. Am nächsten Tag wird sie umgedreht, auseinander geschnitten, die Fülle darauf gestrichen, das glatte Blatt darüber gelegt, der Rand mit Fülle verstrichen und die Torte mit weißer Glasur überzogen. Wenn sie trocken ist, verziert man sie mit Angelikastengeln, kandierten Kirschen und halben Nüssen.

Fülle: 15 dkg geriebene Nüsse werden mit 2 Löffeln Zucker, einigen Löffeln Milch und etwas Rum zu einem dicken Brei verrührt. Statt Milch kann auch Schlagobers verwendet werden, Haselnuß- oder Mandeltorten werden ebenso gemacht.

Glasur: Siehe Torten.

---

8. Menu.

Kohlminestrasuppe. (Fleisch für morgen zu Fleischstrudel).
Schwäbische-, Rheinische- oder Champignonfilets oder
Esterhazy-Rostbraten mit Nockerln
Semmel- oder Topfenschmarren

Zutaten.

Suppe: 1 großes Häuptel Kohl, 1/8 kg Reis, 3 dkg Parmesan
Schwäbische Filets: 3 Zapfenschnitzel à 25 dkg, 4 dkg Speck, 2 Sardellen, 4 h Kapern, 1 Salzgurke, 1/8 l Rahm.
Nockerl: 1/4 l Milch.
Semmelschmarren: 6 Schneidsemmeln, 3/8 l Milch.
Topfenschmarren: 40 dkg Topfen, 3/8 l Rahm.

Ausführung.

Kohminestra: Der Kohl wird von den schlechten Blättern und Strünken befreit, gewaschen und nudlig geschnitten. In einer Kasserolle läßt man 3 dkg Butter heiß werden, gibt den Kohl hinein, salzt und röstet ihn unter häufigem Umrühren und Aufgießen von ganz wenig Suppe oder Wasser 30 Minuten.

8 dkg Reis wird mit einem Schöpfer Wasser, Salz und 2 dkg Butter oder Fett zugedeckt, ohne viel umzurühren 30 Minuten weich gedünstet.

Der geriebene Parmesan wird mit Kohl und Reis vermischt, in den Suppentopf gegeben und die abgeseihte Rindsuppe darauf gegossen.

Schwäbische Filets: Die Schnitzel werden abgewischt, von der Haut befreit, geklopft, gesalzen, gepfeffert, gespickt, der Rand etwas eingeschnitten, die Filets auf beiden Seiten in heißem Fett rasch abgebraten und auf einen Teller gelegt. Ein Teil des zurückgebliebenen Fettes wird in eine Kasserolle gegossen.

1 Zwiebel, die Gurke, die Kapern, die entgräteten Sardellen, 1 Lorbeerblatt und die Speckabfälle werden fein gewiegt und in dem heißen Fett in der Kasserolle angeröstet. Die Filets werden dann hineingegeben, mit etwas heißem Wasser angegossen und zugedeckt unter häufigem Nachgießen 2—2½ Stunden gedünstet. Sie werden dann herausgenommen, der Saft wird gestaubt, passiert, mit Essig gesäuert, mit Rahm aufgegossen und mit dem Fleisch gut verkocht. Sie werden auf langer Schüssel mit dem Saft serviert.

Rheinische Filets: 3 Zapfenschnitzel à 25 dkg. Das Fleisch wird von der Haut befreit, abgewischt, geklopft, gesalzen, gepfeffert, gespickt, auf beiden Seiten in heißem Fett rasch abgebraten. In dem zurückgebliebenen Fett röstet man 1 feingehackte Zwiebel und 2 Messerspitzen Paprika an, gibt das Fleisch hinein, gießt mit Suppe oder Wasser an und läßt es zugedeckt unter öfterem Nachgießen 2 Stunden dünsten. Der Saft wird ganz wenig gestaubt und unpassiert über das Fleisch gegossen.

Champignonfilets: 3 Zapfenschnitzel à 25 dkg, 5—6 Champignons. Die Schnitzel werden ebenso hergerichtet wie die rheinischen Filets und auf beiden Seiten rasch abgebraten. In dem zurückgebliebenen Fett röstet man 1 feingehackte Zwiebel und Petersilie an, gibt das Fleisch hinein, gießt mit Suppe oder Wasser an und läßt es zugedeckt unter öfterem Nachgießen 2 Stunden dünsten. 1 Stunde vor dem Servieren gibt man die geputzten, gewaschenen, fein gehackten oder blättrig geschnittenen Champignons hinein und läßt sie mitdünsten. Der Saft wird ein wenig gestaubt, unpassiert mit dem Fleisch serviert.

Esterhazy-Rostbraten: 3 Rostbraten à 25 dkg, 6 h Wurzelwerk. Farce: 2 Sardellen, 1 Salzgurke, 4 h Kapern. Die Rostbraten werden abgewischt, von Fett und Knochen befreit, geklopft, gesalzen, gepfeffert, mit der Farce bestrichen, gerollt, gebunden. In einer Kasserolle wird in etwas heißem Fett das Wurzelwerk, welches geputzt, gewaschen und blättrig geschnitten wurde, 1 Ringelzwiebel, 1 Lorbeerblatt, Thymian, 5 Pfeffer- und Gewürzkörner dunkel geröstet, das Fleisch hinein gegeben, mit etwas Wasser und Essig angegossen, zugedeckt 1— 1½ Stunden gedünstet. Es muß öfter heißes Wasser oder Suppe nachgegossen werden. Das Fleisch wird dann herausgenommen, aufgebunden, der Saft wird gestaubt, passiert, in die Kasserolle zurückgegeben, nochmals aufgekocht, entweder separat oder mit dem Fleisch serviert.

Farce: Die Sardellen werden entgrätet, mit der Gurke, Petersilie, den Kapern, ½ Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Zitronenschale fein gewiegt, die Rostbraten damit bestrichen.

Nockerl:* Zu dem Abtrieb von 4 dkg Fett rührt man 1 Ei, Salz, 30 bis 40 dkg Mehl, die Milch, schlägt den Teig so lange ab, bis er sich vom Kochlöffel löst. Ein Teil des Teiges wird auf das nasse Nockerlbrett gegeben, in Streifen abgeteilt, von diesem mit dem flachgehaltenen Messer kleine Nockerl in viel kochendes Salzwasser eingestreift, 5 Minuten gekocht, abgeseiht, abgeschreckt, abgetropft, in eine Kasserolle mit 4 dkg heißem Fett gegeben, gesalzen und im Rohre erwärmt.

Semmelschmarren:* Die Semmel werden blättrig geschnitten, in einen Weidling gegeben, mit der Milch, welche mit 2 Eiern, 2 Löffeln Zucker und Salz abgesprudelt wurde, übergossen, 30 Minuten stehen gelassen. In einer Kasserolle läßt man 6 dkg Butter oder Fett heiß werden, gibt die Semmeln,

5 dkg Zibeben hinein und läßt sie erst auf dem Herd, dann im Rohr unter öfterem Aufrühren ausdünsten, bis sie körnig und doch weich sind. Der Schmarren wird angezuckert, mit Kompott oder Himbeersaft serviert.

Topfenschmarren: Der passierte Topfen wird mit 3 Dottern, dem Rahm Salz, Zitronenschale, 4 dkg Zibeben, 3 Schnee und 14 dkg Mehl vermischt, in eine Pfanne mit 6 dkg heißer Butter oder Fett gegossen und wie der Semmelschmarren fertig gestellt und serviert.

---

9. Menu.

Suppe mit Fleischstrudel
Rindfleisch mit eingebrannten grünen Fisolen oder Linsen
Gebackene Mäuse.

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg Rieddeckel.
Fisolen: 3/8 kg grüne Fisolen, 1/8 l Rahm.
Linsen: 3/8 kg Linsen.
Gebackene Mäuse: 1 1/2 dkg Germ, 1/8 l Milch.

Ausführung.

Fleischstrudel: Von 15 dkg Mehl, 1 Ei, Salz und 1/2 dl lauem Wasser wird ein Strudelteig gemacht, den man unter warmer Kasserolle 15 Minuten rasten läßt. Er wird dann nicht zu dünn ausgezogen, mit Klar bestrichen, die Fülle darauf verteilt, die Teigränder weggeschnitten, der Strudel zusammengerollt und auf den Tisch gelegt. Man paßt nun mit dem bemehlten Kochlöffelstiel gleich große Stücke ab, schneidet sie durch, legt sie auf ein bemehltes Brett und legt sie in eine große Kasserolle in die abgeseihte kochende Rindsuppe auf 8 Minnten ein. Der abgezupfte Teig kann entweder mit Mehl zu einem Nudelteig abgeknetet oder zu Butterteig verwendet werden.

Fülle: 35 dkg gekochtes Rindfleisch oder Bratenreste oder 1/2 gekochtes Schweinsbeuschel werden fein gehackt. In einer Kasserolle läßt man in 3 dkg heißem Fett ein Stückchen feingehackte Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt das Fleisch hinein, gießt mit ganz wenig Suppe oder Wasser an, salzt und pfeffert nach Geschmack und läßt es bis zum Gebrauch im Warmen stehen.

Fisolen: Die Fisolen werden geputzt, d. h. die Enden werden abgeschnitten und die Grannen mit herunter gezogen, gewaschen, nudlig oder in 3—4 Stücke geschnitten, in kochendes Salzwasser gegeben, 45 Minuten unzugedeckt gekocht. Eine Einbrenn von 5 dkg Fett wird mit Fisolenwasser oder Suppe aufgegossen, die Fisolen hineingegeben, gesalzen, gepfeffert, mit Essig gesäuert, eventuell gesüßt, 20 Minuten verkocht. Man kann auch den Rahm dazu geben.

Linsen: Die Linsen werden ausgesucht, gewaschen, am Abend vor der Zubereitung eingeweicht. Man gießt am Morgen das Einweichwasser ab, gibt handhoch kaltes Wasser zu und läßt sie, wenn sie aufgekocht haben, zurückgezogen 1—1½ Stunden mehr dünsten als kochen. Sie werden einer dunkelgelben Einbrenn von 5 dkg Fett zugesetzt, mit Essig gesäuert, gesalzen, eventuell gezuckert, mit Wasser oder Suppe aufgegossen, 20 Minuten verkocht.

Gebackene Mäuse: Im Weidling werden 25 dkg Mehl mit Salz und 2 Löffeln Zucker erwärmt, mit 5 dkg Butter abgerebelt, mit 1 Ei, dem aufgegangenen Dampfl und einigen Löffeln lauer Milch so lange abgeschlagen, bis sich der Teig vom Kochlöffel löst, dann zugedeckt in Herdnähe zum Aufgehen gestellt. Es darf nicht zu weich sein. Wenn er nahezu noch einmal so hoch gegangen ist, werden mit einem in heißes Schmalz getauchten Löffel Nockerl in viel heißes Schmalz gelegt, auf beiden Seiten lichtbraun gebacken, abgetropft, entweder angezuckert oder in geriebener Schokolade gedreht serviert.

---

10. Menu.

Rahmsuppe
Gerollte Kalbsschulter mit Reis
Topfennudeln.

Zutaten.

Suppe: ⅜—½ l Rahm, 1 Schneidsemmel.
Fleisch: 60—80 dkg ausgelöste Kalbsschulter.
Reis: 25 dkg.
Topfennudeln: ½ kg Topfen.

Ausführung.

Suppe: ¾ l Wasser werden mit Salz und Kümmel zum Kochen gebracht. Der Rahm wird mit einigen Löffeln Mehl gut abgesprudelt und in das Wasser eingerührt. Man läßt die Suppe 20 Minuten kochen und serviert sie mit Semmelschnitten.

Fleisch: Das Fleisch wird gewaschen, gesalzen, gebunden, mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne gegeben, oben mit Butter oder Fettstückchen belegt, daneben etwas Wasser gegossen, im Rohr unter Begießen und Nachgießen von heißem Wasser 1½ Stunden gebraten. Es wird herausgenommen, aufgebunden, tranchiert, mit dem Saft serviert.

Reis: Siehe Menu 1.

Topfennudeln: Der paſſierte Topfen wird mit 1 Ei, Salz, 4 dkg Butter und 8 dkg Mehl auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet, eine Rolle geformt, in gleich große Stücke geſchnitten, dicke Nudeln gemacht, in eine Kaſſerolle ins kochende Salzwaſſer gegeben und ſehr langſam 3—4 Minuten gekocht. In 12 dkg heißer Butter werden Brösel lichtbraun angeröſtet, die abgeſeihten Nudeln darin geſchwungen und auf runder Schüſſel ſerviert.

II. Menu.

Suppe mit Parmeſanreis
Rindfleiſch mit Paprika- oder eingebrannten Kartoffeln
Dampfnudeln à la crème

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg Schulterſchwanzl.
Parmeſanreis: 4 dkg Parmeſan.
Paprikakartoffeln: $^3/_4$ kg Kartoffeln, $^1/_4$ l Rahm.
Eingebrannte Kartoffeln: $^3/_4$ kg Kartoffeln.
Dampfnudeln: $1^1/_2$ dkg Germ, $^1/_4$ l Milch.
Kanarienmilch: $^1/_2$ l Milch.

Ausführung.

Parmeſanreis: Zu dem Abtrieb von 4 dkg Butter rührt man 1 Ei, Salz, den geriebenen Parmeſan und 3 dkg Brösel ein, drückt die Maſſe durch das verkehrte Reibeiſen in die abgeſeihte kochende Rindſuppe und läßt ſie 5 Minuten kochen.

Paprikakartoffeln: In einer Kaſſerolle läßt man in 5 dkg Fett 1 feingehackte Zwiebel gelb anlaufen, gibt 3 Meſſerſpitzen Paprika dazu, ſchreckt mit einem Schöpfer kalten Waſſers ab, gibt die roh geſchälten, gevierteilten Kartoffeln hinein, ſalzt und läßt ſie zugedeckt unter öfterem Nachgießen 30—35 Minuten dünſten. Zum Schluß werden einige Löffel Rahm eingerührt und noch 5 Minuten verkocht. Iſt der Rahm zu dünn, ſo muß er mit 1 Löffel Mehl abgeſprudelt werden.

Eingebrannte Kartoffeln: Die Kartoffeln werden gewaſchen, gekocht, abgeſeiht, geſchält, gevierteilt. Eine Zwiebeleinbrenn von 4 dkg Fett wird mit Suppe oder Waſſer aufgegoſſen, die Kartoffeln, 1 Löffel Eſſig, Salz und etwas Majoran dazu gegeben, 15 Minuten gut verkocht.

Dampfnudeln:* 25 dkg Mehl werden im Weidling erwärmt, mit 6 dkg Butter abgerebelt, 3 Dotter, Salz, 3 Löffel Zucker, das aufgegangene Dampfl, nach Bedarf laue Milch dazu gegeben, der Teig ſo lange abgeſchlagen, bis er ſich vom Kochlöffel löſt. Man läßt ihn in Herdnähe aufgehen. Darauf gibt man ihn auf das bemehlte Brett, formt runde Nudeln, taucht ſie in zerlaſſene Butter

legt sie in eine Bratpfanne, in welcher man 1 dl Milch warm werden ließ, bestreut sie mit 5 dkg geschwellten, gehackten Mandeln, gibt eventuell noch eine Lage Nudeln darauf, bestreut sie wieder mit Mandeln, läßt sie nochmals aufgehen, bäckt sie bei mäßigem Feuer, richtet sie auf runder Schüssel an, begießt sie mit Kanarienmilch und serviert sie angezuckert.

Kanarienmilch: $^1/_2$ l Milch wird mit 4 Dottern und Zucker nach Geschmack auf dem Herd dicklich gesprudelt.

---

12. Menu.

Einmachsuppe
Mailänderschnitzel mit Risipisi
Steirischer oder Kirschen-Kuchen.

Zutaten.

Suppe: 1 Schneidsemmel.

Mailänder Schnitzel: 50—70 dkg Kalbschlegel, 4 dkg Parmesan, 6 dkg Speck, $^1/_4$ l Rahm.

Risipisi: 25 dkg Reis, $^1/_8$ l ausgelöste grüne Erbsen, 4 Champignons, 5 dkg Parmesan.

Ausführung.

Suppe: Eine Petersilieneinmach von 8 dkg Butter wird mit Wasser oder Suppe vom Tag zuvor aufgegossen, gesalzen, 20 Minuten gut verkocht, mit Semmelschnitten serviert.

Die Suppe kann auch legiert werden (siehe Menu 1).

Fleisch: Das Fleisch wird von der Haut befreit, in dünne Schnitzel geschnitten, geklopft, gesalzen, mit der Farce bestrichen, gerollt, gebunden. In einer Kasserolle läßt man 8 dkg Butter heiß werden, gibt die Schnitzel hinein, gießt mit etwas Wasser an, läßt sie zugedeckt 30—40 Minuten dünsten. Sie werden herausgenommen, aufgebunden, der Saft mit dem Rahm aufgegossen, die Schnitzel hineingegeben und 10 Minuten verkocht. Sie werden mit dem Saft serviert. Ist der Rahm zu dünn, muß er mit wenig Mehl abgesprudelt werden.

Farce: Der Speck wird fein gewiegt, mit dem geriebenen Käse und einigen Bröseln vermischt.

Risipisi: In einer großen Kasserolle läßt man in 8 dkg heißer Butter den Reis lichtgelb anrösten, gießt mit Wasser auf, salzt und läßt ihn zugedeckt, ohne umzurühren, zurückgezogen 30—45 Minuten dünsten. Man mengt dann die separat gekochten, blättrig geschnittenen Champignons, grünen Erbsen, einen Teil des geriebenen Parmesankäses ein und läßt ihn noch 5 Minuten dünsten. Er wird auf runder Schüssel, mit Parmesan bestreut, serviert.

Steirischer Kuchen: 14 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, 14 dkg Zucker mit 4 Dottern und 2 ganzen Eiern nach und nach eingerührt, zum Schluß 14 dkg Mehl eingemengt. Die Masse wird auf ein gebuttertes und bemehltes Blech nicht zu dick aufgestrichen, bei schwächerem Feuer hellbraun gebacken und ausgekühlt. Indessen wird 4 fester Schnee langsam mit 20 dkg Zucker vermischt. Der Kuchen wird mit Ribiselmarmelade bestrichen, der Schnee darauf gestrichen, angezuckert, bei schwachem Feuer nochmals hellbraun überbacken, in gleich große Stücke geschnitten, ausgekühlt serviert.

Kirschenkuchen: 1/4 kg Kirschen. Zu dem Abtrieb von 12 dkg Butter rührt man 4 Dotter, 10 dkg Zucker, mit 4 Schnee zugleich 10 dkg rohgeriebene Mandeln und 1 Löffel Brösel ein. Die Masse wird auf ein gebuttertes, bemehltes Blech gestrichen, mit den abgewischten Kirschen belegt, bei mäßigem Feuer hellbraun gebacken, in gleich große Stücke geschnitten, angezuckert und überkühlt serviert. Man kann dazu auch Dunstkirschen verwenden.

---

13. Menu.

Suppe mit gebackenen Erbsen
Rindfleisch mit Gurken- oder Kapernsauce und Salzkartoffeln
Apfel- Kirschen- oder Zwetschkenstrudel.

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg Tafelstück.
Gebackene Erbsen: 1/8 l Milch.
Gurkensauce: 2 Salzgurken, 1/8 l Rahm.
Apfelstrudel: 1 kg Strudeläpfel.

Ausführung.

Gebackene Erbsen: 2 Löffel rohe Milch werden mit 1 Ei, Salz und 1/2 dl Mehl gut abgesprudelt. Durch das verkehrte Reibeisen wird ein kleiner Teil davon in heißes Schmalz getropft, wobei die Pfanne etwas geschüttelt wird, weil sich der Teig sonst zusammenballt. Die Erbsen werden lichtgelb gebacken, abgetropft und separat zur Rindsuppe serviert.

Gurkensauce: Die Gurken werden blättrig geschnitten, mit etwas kaltem Wasser zugestellt, 30 Minuten gekocht, einer Einbrenn von 5 dkg Fett zugesetzt, mit Rahm aufgegossen, 20—30 Minuten verkocht.

Kapernsauce: 8 h Kapern. Eine Einbrenn von 5 dkg Fett wird mit Suppe oder Wasser aufgegossen, gesalzen, die gehackten Kapern, eventuell einige Löffel Rahm hineingegeben, gut verkocht.

Salzkartoffeln: Siehe Menu 2.

Apfelstrudel: Ein Teig von 20 dkg Mehl, 1 Ei, Salz, nußgroß Butter oder Fett, 1 dl lauem Wasser (siehe Strudelteig), wird nach dem Rasten dünn ausgezogen, die Ränder weggeschnitten, der Teig mit Butter bestrichen, die Fülle darauf verteilt, in 5 dkg Fett geröstete Brösel darauf gestreut, der Strudel gerollt, in die gut gebutterte Bratpfanne gelegt, mit Butter bestrichen, bei schärferem Feuer unter öfterem Bestreichen mit Butter hellbraun gebacken, ausgekühlt, in gleich große Stücke geschnitten, angezuckert serviert.

Fülle: Die Äpfel werden geschält, entkernt, feinblättrig geschnitten, mit Zucker und 5 dkg Zibeben vermischt.

Kirschenstrudel wird ebenso gemacht, nur gibt man 1 kg entkernte Kirschen, Zucker, aber keine Zibeben auf den ausgezogenen Teig.

Zwetschkenstrudel: Auf den Strudelteig werden 1 kg nudlig geschnittene Zwetschken, 10 dkg Zucker und die gerösteten Brösel gestreut, und der Strudel wie der Apfelstrudel fertig gemacht.

---

14. Menu (Sonntag).

Hühnerragoutsuppe mit Semmelschnitten
Brat- oder Backhühner mit Mayonnaisesalat oder grünen Erbsen
Schokolade- oder Semmelpudding.

Zutaten.

Suppe: 1/2 Rose Karfiol, 2 Champignons, 1 Schneidsemmel.
Hühner: 2—3 Hühner.
Salat: 3/4 kg Kipfelkartoffel, 1 Zitrone, 10 h Vögerlsalat.
Grüne Erbsen: 3/4 kg.
Schokoladepudding: 1/8 l Schlagobers.

Ausführung.

Suppe: Das geputzte, gewaschene Hühnerjunge wird mit Ausnahme der Leber in einem Häfen mit kaltem Salzwasser, eventuell mit etwas Suppengrün zugestellt und je nach Alter des Huhnes 1—1 1/2 Stunden gekocht. Die Leber kommt erst später hinein. Das Hühnerjunge wird dann herausgenommen und gestückelt. Eine lichte Einmach von 8 dkg Butter und Petersilie wird mit der abgeseihten Hühnersuppe aufgegossen, das gestückelte Fleisch, der Karfiol und die Champignons, welche geputzt, gewaschen und separat 20 Minuten in Salzwasser gekocht wurden, hinein gegeben und gut verkocht. Die Suppe wird mit Semmelschnitten oder Bröselknöderl serviert.

Bröselknöderl: Siehe Menu 26. Von 1/2 Masse.

Brathühner: Die dressierten Hühner (siehe Anhang) werden mit der Brustseite nach unten in eine Pfanne gegeben, oben mit Fettstückchen belegt, daneben etwas kaltes Wasser gegossen, zuerst langsam, dann bei schärferem Feuer 3/4—1 Stunde

unter häufigem Begießen und Nachgießen von heißem Wasser oder Suppe gebraten. Nach 30 Minuten werden sie gewendet. Zum Schluß läßt man in dem Saft ein Stück Butter braun werden. Die Hühner werden tranchiert, u. zw. schneidet man zuerst die Flügel und Füße weg, schneidet dann die Brust und den Rücken in 2—3 Teile. Auf die erwärmte Schüssel werden zuerst die Rückenstücke, obenauf die Bruststücke gelegt und zu beiden Seiten die Flügel und Füße angelegt, so daß das Huhn wieder seine ursprüngliche Form erhält. An die Füße steckt man Papiermanschetten, verziert das Huhn oben und vorne mit gekrauster Petersilie. Der Saft wird aufgerührt, durchgeseiht neben die Hühner gegossen. — Ältere und größere Hühner brauchen längere Bratezeit.

Backhühner: Das geputzte und gewaschene Huhn wird geviertelt und gesalzen. Es bleibt eine Stunde liegen. Darnach wird es zwischen dem Tuch abgetrocknet, paniert, sehr langsam aus dem heißen Schmalz gebacken, abgetropft, mit Zitronenscheiben belegt, mit Petersilie verziert, serviert. Bei einem der Viertel kann der Kragen mit dem Kopf daran bleiben und mitgebacken werden. Magen und Leber können auch paniert und zuletzt ausgebacken werden.

Mayonnaisesalat: Die Erdäpfel werden gewaschen, in kaltem Wasser zugestellt, 25 Minuten gekocht, abgeseiht, mit einem Tuche bedeckt ¼ Stunde stehen gelassen, geschält, blättrig geschnitten, mit der Mayonnaise, etwas Essig und Salz vermischt, ausgekühlt serviert.

Mayonnaise: In einer Porzellanschüssel werden 3 Dotter mit einer Schneerute gut abgetrieben, fadenweise 1½ dl Öl eingerührt, bis die Mayonnaise dick ist. Man mengt fadenweise den Saft von ½ Zitrone ein, gibt Senf, Salz, eventuell etwas weißen Pfeffer dazu und stellt die Mayonnaise bis zum Gebrauch aufs Eis. Der Salat wird mit Vögerl- oder nudlig geschnittenem Häuptelsalat garniert.

Um eine geronnene Mayonnaise glatt zu machen, rührt man in einer anderen Porzellanschüssel 1 Dotter schaumig und mengt dann fadenweise unter fortwährendem Rühren die geronnene Mayonnaise darunter.

Grüne Erbsen: Die Erbsen werden ausgelöst, in einem Häferl mit kaltem Salzwasser zugestellt, 20—30 Minuten gekocht. Eine Petersilieneinmach von 5 dkg Butter wird mit Erbsenwasser aufgegossen, die Erbsen hineingegeben, gesalzen, gezuckert, 20 Minuten verkocht.

Die ganz jungen Erbsen werden in eine Kasserolle mit 5 dkg Butter gegeben, mit wenig Wasser angegossen, gesalzen, gezuckert, 20 Minuten gedünstet, etwas gestaubt, einige Minuten verkocht.

Schokoladepudding: Zu dem Abtrieb von 7 dkg Butter rührt man 4 Dotter, 7 dkg Zucker, 12 dkg geriebene Schokolade nnd mengt mit 3 Schnee zugleich 7 dkg rohgeriebene Mandeln ein, füllt die Masse in die Puddingform und kocht sie 1 Stunde im Dunst. Der Pudding wird gelockert, ausgekühlt, gestürzt, mit gezuckertem Schlagobers verziert, serviert. Wird er warm ohne Schlagobers serviert, so muß er bis zum Servieren im Dunst bleiben, wird dann gelockert und gleich auf eine Porzellanschüssel gestürzt.

Semmelpudding: Zu dem Abtrieb von 10 dkg Butter rührt man 4 Dotter mit 8 dkg Zucker nach und nach ein, mengt 3 dkg nudlig geschnittenes Zitronat, 5 dkg geschwellte, stiftlich geschnittene Mandeln, 3 dkg Zibeben und 2 dkg Weinbeeren darunter und mischt mit 4 Schnee zugleich 3 abgerindete, würflig

geschnittene, mit Milch befeuchtete Semmeln ein, füllt die Masse in die Puddingform undt läß sie $^3/_4$ Stunden im Dunst stocken. Der Pudding wird gelockert, gestürzt, warm mit Chaudeau oder Vanillecrème serviert.

Chaudeau: In einem Chaudeauhäfen läßt man in $^1/_4$ l Weißwein 16—20 Stück Würfelzucker zergehen, gibt 4—6 Dotter hinein und sprudelt es auf der heißen Herdplatte, bis es steigt und dick wird. Oder man schlägt das Ganze im Schneekessel über Dunst dick und schaumig.

Vanillecrème: Im Schneekessel rührt man etwas Milch mit 1 Löffel Mehl ab, gibt $^1/_4$ l Milch, 2—3 Dotter, 1 Stückchen Vanille, 2 Löffel Zucker dazu und schlägt das Ganze mit der Rute über Dunst zu leichter Crème.

---

15. Menu.

Panadelsuppe
Stufato oder Husarenbraten mit gedämpftem Kohl oder gestürzten Kartoffeln
Mohn- oder Nußkipfel

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg Zwerchried, 3 Schneidsemmeln.

Stufato: 50—70 dkg schwarzes Scherzl oder Hüferschwanzl, 6 h Wurzelwerk, 6 dkg Speck, 2 Paradeis, $^1/_8$ l Rotwein.

Gedämpfter Kohl: 4—6 Häuptel Kohl.

Kartoffeln $^3/_4$ kg runde Kartoffeln

Kipfel: $1^1/_2$ dkg Germ, $^1/_8$ l Milch.

Nußfülle: $^1/_4$ kg ausgelöste Nüsse, $^1/_8$ l Milch.

Ausführung.

Suppe: Die Semmeln werden abgerindet, in Suppe geweicht, gut abgesprudelt, mit der übrigen abgeseihten Suppe aufgegossen, einige Minuten verkocht und eventuell legiert.

Stufato: Das Fleisch wird geklopft, gewaschen, gesalzen, gepfeffert, gespickt. In 6 dkg heißem Fett läßt man das geputzte, blättrig geschnittene Wurzelwerk, 1 Ringelzwiebel, 1 Lorbeerblatt und etwas Thymian dunkel rösten, gibt das Fleisch hinein, gießt mit wenig Wasser und dem Wein an, läßt es zugedeckt unter öfterem Nachgießen 2—$2^1/_2$ Stunden dünsten. Während des Dünstens gibt man Paradeis oder Paradeismark hinein. Das Fleisch wird herausgenommen, der Saft ganz wenig gestaubt, passiert, eventuell mit etwas Wein aufgegossen, nochmals aufgekocht, dann in Stücke geschnitten und mit dem Saft serviert.

Husarenbraten: 50—70 dkg schwarzes Scherzl. Das Fleisch wird geklopft, gewaschen, gesalzen, gepfeffert, mit 6 dkg in Paprika gedrehtem Speck gespickt. In einer Kasserolle läßt man in 6 dkg heißem Fett 8 h Wurzelwerk, 1 Ringelzwiebel, 4 Pfeffer- und Gewürzkörner dunkel rösten, gibt 2 Messer-

spitzen Paprika und das Fleisch hinein, gießt mit Suppe oder Wasser an und läßt es zugedeckt unter öfterem Wenden und Nachgießen 2—2½ Stunden dünsten. Das Fleisch wird herausgenommen und geschnitten. Der Saft wird gestaubt, leicht passiert, mit ⅛ l Rotwein und ⅛ l Rahm angegossen, in die Kasserolle zurückgegeben, mit dem Fleisch noch 10 Minuten verkocht, auf langer Schüssel serviert.

Gedämpfter Kohl: Der Kohl wird geputzt, geviertelt, gewaschen, mit der runden Seite in eine große Kasserolle mit 8 dkg heißer Butter gegeben, gesalzen, mit ganz wenig Suppe oder Wasser angegossen und zugedeckt, zurückgezogen, 25—30 Minuten ohne umzurühren gedünstet, auf runder Schüssel serviert.

Gestürzte Kartoffeln: Die Kartoffeln werden gewaschen, gekocht, abgeseiht, geschält, passiert, mit Salz vermengt, 2 Laibchen geformt, in heißem Fett auf beiden Seiten 5 Minuten abgebraten, in eine gebutterte, gebröselte Reifform gefüllt, mit Bröseln bestreut, mit Butter betropft, bei schärferem Feuer im Rohre ¼ Stunde gebacken, gelockert, gestürzt, mit gekrauster Petersilie verziert.

Mohn- und Nußkipfel (Germbröselteig): Auf dem Brett werden 21 dkg Mehl mit 11 dkg Butter abgerebelt, das aufgegangene Dampfl, 1 Prise Salz, 2 Löffel Zucker, 1 Ei, feingehackte Zitronenschale und 1 Löffel laue Milch hinein gegeben, zu Teig geknetet, den man unter warmer Kasserolle 1 Stunde gehen läßt. Er wird dünn ausgewalkt, zu Vierecken geradelt, der Rand mit Klar bestrichen, in die Mitte Fülle gegeben, die Ränder über derselben zusammengedrückt, Kipferl geformt, aufs gefettete Blech gelegt, nochmals in Herdnähe zum Aufgehen gestellt, vor dem Backen mit verklopftem Ei bestrichen bei mäßigem Feuer hellbraun gebacken. Die Kipfel werden angezuckert, ausgekühlt serviert.

Mohnfülle: Siehe Buchteln, Menu 4.

Nußfülle: Die geriebenen Nüsse werden mit der Milch, 3 dkg Zucker, Zitronenschale, etwas geriebener Schokolade und 3 Löffel Honig unter häufigem Umrühren 15—20 Minuten gekocht, überkühlt serviert.

---

16. Menu.

Suppe mit Grießknöderl
Rindfleisch mit eingemachtem Karfiol oder Kürbiskraut
Rahm- oder böhmische Dalken.

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg Kruspelspitz.
Knöderl: 4 dkg Speck, ⅛ l Milch.
Karfiol: 1 große oder 2 kleine Rosen.
Rahmdalken: ¼ l Rahm.

Ausführung.

Knöderl: Der kleinwürflig geschnittene Speck wird lichtgelb geröstet, ausgekühlt, mit der Milch aufgegossen, aufgekocht, 5 dkg Grieß langsam eingerührt und so lange auf dem Feuer gekocht, bis eine ganz steife, feste Masse daraus geworden ist. Nach dem Auskühlen vermischt man diese mit $^1/_2$ verklopftem Ei und Salz, formt kleine Knöderl und legt sie auf 5—8 Minnten in die langsam kochende Rindsuppe ein.

Eingemachter Karfiol: Der Karfiol wird von Blättern und Strünken befreit, in Röschen geteilt, gewaschen, in kaltem Salzwasser zugestellt, 20 Minuten gekocht. Eine Einmach von 6 dkg Butter wird mit Karfiolwasser aufgegossen, der Karfiol hineingegeben, gesalzen, gut verkocht.

Kürbiskraut: Ein kleiner Kürbis wird geschält, nudlig geschnitten, gesalzen. Man läßt ihn eine Weile stehen und gießt dann das Wasser ab. Er wird in eine lichte, leichte Zwiebeleinbrenn von 4 dkg Fett gegeben, nach und nach mit $^1/_8$ l Rahm aufgegossen, zugedeckt, unter öfterem Umrühren 30 Minuten gedünstet.

Rahmdalken: Der Rahm wird mit 10 dkg Mehl, 5 dkg Zucker, 3 Dottern und Salz gut abgesprudelt, mit 3 Schnee vermischt. In die Dalkenpfanne gibt man in jede Vertiefung etwas Fett, läßt es heiß werden, gießt einen Eßlöffel des Teiges ein, läßt ihn auf beiden Seiten hellbraun backen, hebt die Dalken heraus, gibt wieder Fett und Teig hinein und fährt so fort, bis die Masse verbraucht ist. Je zwei Dalken werden mit Marmelade bestrichen, zusammengesetzt, angezuckert, warm serviert.

Böhmische Dalken:* 5 dkg zerlassene Butter werden mit 2 dl lauer Milch, 2 Dottern, 1 ganzen Ei, 1—2 Löffeln Zucker und Salz abgesprudelt, in einem hohen Häfen zu 30 dkg erwärmtem Mehl gegeben, das aufgegangene Dampfl von $1^1/_2$ dkg Germ darunter gemischt, der Teig gut abgesprudelt, in Herdnähe zum Aufgehen gestellt. Ist er doppelt so hoch gegangen, rührt man ihn um und verfährt weiter wie bei den Rahmdalken. — Ist der Teig zu locker, so muß noch Mehl dazu gegeben werden.

---

17. Menu.

Gemüsepüree- oder Frühlingskräutersuppe
Gedünstete Schweinsschulter mit Semmel- oder Kartoffelknödeln, Süßkraut
Französische Omelette oder Salzburger Nockerl

Zutaten.

Gemüsepureesuppe: 16 h Wurzelwerk, 1 Schneidsemmel.
Frühlingskräutersuppe: 20 h Suppenkräuter.
Fleisch: 50—70 dkg ausgelöste Schweinsschulter.
Semmelknödel: 8 Schneidsemmel, $^1/_4$ l Milch.
Süßkraut: 1 kleines Häuptel Kraut.
Salzburger Nockerl: $^1/_8$ l Milch.

Ausführung.

Gemüsepureesuppe: Das Wurzelwerk wird geputzt, gewaschen und blättrig geschnitten. In einem Häferl wird in etwas Fett 1 Ringelzwiebel, das Wurzelwerk, 5 Pfeffer- und Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt und ein Stück Schwarzbrotrinde dunkel geröstet, mit Essig gespritzt, mit heißem Wasser aufgegossen und 1½ Stunden weich gedünstet. Es wird dann passiert, in eine Kasserolle gegeben, mit Rindsuppe aufgegossen, (hier kann man ebensogut die Suppe vom Tag zuvor verwenden) eventuell noch mit Essig gesäuert und verkocht. Die Suppe wird mit Semmelschnitten serviert. Ist sie zu dünn, kann man eine leichte Einbrenn dazu geben und dieselbe gut verkochen lassen.

Frühlingskräutersuppe: Die Kräuter (Kerbel, Bertramkraut, Gundelrebe, Sauerampfer, Spinat, Schafgarbe) werden geputzt, gewaschen, in einem Häferl mit kaltem Salzwasser zugestellt, 20 Minuten gekocht, abgeseiht, fein gehackt. Eine Einmach von 6 dkg Butter wird mit Rindsuppe aufgegossen, die Kräuter dazu gegeben, eventuell legiert und mit Semmelschnitten serviert.

Fleisch: Das Fleisch wird gewaschen, mit Salz und Kümmel eingerieben eventuell gebunden. In einer Kasserolle läßt man 5 dkg Fett heiß werden, gibt das Fleisch hinein, brät es auf allen Seiten an, gießt ganz wenig Wasser zu, läßt es zugedeckt unter öfterem Wenden und Nachgießen 2 Stunden dünsten. Es wird geschnitten, auf langer Schüssel mit dem Saft, der schön braun sein soll, serviert.

Semmelknödel: Die Semmeln werden würflig geschnitten, in einen Weidling gegeben. In 6 dkg heißem Fett röstet man ¼ feingehackte Zwiebel und Petersilie an, gießt es über die Semmeln und läßt diese eine Weile stehen. 2 dl Milch werden mit 1 Ei, Salz abgesprudelt, über die Semmeln gegossen, mit 3–5 Löffeln Mehl leicht vermengt. Man formt Knödel, legt sie in eine Kasserolle mit kochendem Salzwasser, läßt sie langsam 8–10 Minuten kochen, hebt sie auf eine runde Schüssel, übergießt sie mit in Fett gerösteten, flüssigen Bröseln.

Kartoffelknödel: ¾ kg Kartoffeln, 2 Schneidsemmeln. Die Kartoffeln werden tagszuvor mit der Schale gekocht, abgeseiht und kalt gestellt. Vor Verwendung werden sie geschält und passiert, mit in etwas heißem Fett leicht gerösteten, würflig geschnittenen Semmeln, Salz, 1 Löffel Grieß, mit dem Mehl, welches löffelweise hinein gerührt wird, vermischt (man muß soviel Mehl hinein geben, bis die Knödel keine Risse mehr zeigen), Knödel geformt, in eine Kasserolle in viel kochendes Salzwasser gegeben, 5–8 Minuten langsam gekocht und wie Semmelknödel serviert

Süßkraut: Das Kraut wird von den schlechten Blättern und Strünken befreit, geviertelt, gewaschen, fein nudlig geschnitten. In einer Kasserolle läßt man in 8 dkg heißem Fett 1 Ringelzwiebel dunkelgelb rösten, bräunt darin 5–8 Stück Würfelzucker (man kann auch abgeronnenen Zucker der Glasuren verwenden), gibt das Kraut hinein, dann Salz, Essig, Kümmel und soviel Wasser dazu, daß das Kraut bedeckt ist, und dünstet es unter öfterem Nachgießen zugedeckt 2–2½ Stunden. Es wird eventuell noch gesalzen, gezuckert und mit Essig gesäuert.

Franz. Omelette: In den festen Schnee von 4 Klar rührt man 4 Dotter, 2 dkg Zucker und 2 dkg Mehl ein, füllt die Masse in eine große, gut gebutterte Omelettenpfanne, bäckt sie bei mäßigem Feuer 8—10 Minuten hellbraun. Sie wird dann gelockert, rasch auf einen Teller gestürzt, mit Marmelade bestrichen, zusammengeschlagen, angezuckert, rasch serviert.

Salzburger Nockerl: Man macht sie knapp vor dem Servieren. Zu dem Abtrieb von 6 dkg Butter rührt man nach und nach 4 Dotter, 7 dkg Zucker, 1 Prise Salz ein, mischt mit 4 Schnee zugleich 3 dkg Mehl leicht darunter.

In einer Omelettenpfanne werden 4 dkg Butter, 3 Löffel Milch heiß gemacht. Man gießt den Teig hinein, streicht ihn glatt, läßt ihn im Rohre 10—15 Minuten lichtbraun backen. Mit einem Löffel sticht n an Nocken heraus, gibt sie auf eine Schüssel und zuckert sie an.

---

18. Menu.

Suppe mit Markknöderln (Fleisch für morgen zu Fleischpudding)
Matrosenfleisch mit heurigen Kartoffeln oder mit gebackenen Nockerln.
Kirschen-, Zwetschken-, Ribisel- oder Apfelkuchen.

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg Bugschnitzel.
Nockerl: 5 dkg Mark, 1 Schneidsemmel.
Fleisch: 50—70 dkg Zapfenschnitzel, dick geschnitten, 2 Sardellen.
Heurige Kartoffeln: $^3/_4$ kg
Kirschenkuchen: $^3/_8$ kg Kirschen.
Zwetschkenkuchen: $^3/_8$ kg Zwetschken.

Ausführung.

Knöderln: Das klein geschnittene Mark wird zerlassen, durchgeseiht in einen Weidling gegeben und erstarren gelassen. Es wird dann flaumig gerührt, mit 1 Ei, 1 abgerindeten, in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmel, Salz, Pfeffer, feingehackter Petersilie und 3 dkg Bröseln vermischt und eine Weile stehen gelassen. Es werden kleine Knöderl geformt, in die abgeseihte, kochende Rindsuppe eingelegt und 5 Minuten langsam gekocht.

Fleisch: Das Fleisch wird von der Haut befreit, erst in Streifen, dann in schiefe Würfel geschnitten, gesalzen, gepfeffert. In einer Kasserolle wird in 6 dkg heißem Fett 1 große feingehackte Zwiebel angeröstet, 1 kleines Löffel Paprika hineingegeben, mit einem Schöpflöffel kalten Wasser abgeschreckt, das Fleisch hineingegeben, mit etwas Essig und Wasser angegossen und zugedeckt unter öfterem Nachdießen 2 Stunden gedünstet. Nach 30 Minuten gibt man die entgräteten, feingehackten Sardellen dazu und läßt sie mitdünsten. Es wird auf runder oder eckiger Schüssel serviert.

Heurige Kartoffeln: Die Kartoffeln werden geschabt, in kaltem Salzwasser zugestellt, 15—20 Minuten gekocht und abgeseiht. Man kann die Kartoffeln nach dem Kochen in eine Kasserolle mit 5 dkg heißer Butter und gehackter Petersilie geben und darin schwingen.

Gebackene Nockerl: 1/4 l Milch. Zu dem Abtrieb von 6 dkg Butter oder Fett rührt man 1 Ei, Prise Salz, die Milch, 30—40 dkg Mehl, schlägt den Teig gut ab, legt mit einem in heißes Schmalz getauchten Löffel kleine Nockerl in viel heißes Schmalz ein, bäckt sie hellbraun, läßt sie abtropfen und stellt sie bis zum Servieren ins offene Rohr.

Kirschen- und Zwetschkenkuchen: Zu dem Abtrieb von 16 dkg Butter rührt man nach und nach 3 ganze Eier und 16 dkg Zucker ein. Man rührt noch löffelweise 16 dkg Mehl ein, streicht die Masse fingerdick auf ein gebuttertes, bemehltes Blech, belegt sie mit Kirschen oder mit entkernten halbierten Zwetschken, (die runde Seite nach unten), bäckt sie bei schärferem Feuer hellbraun. Der Kuchen wird geschnitten, angezuckert, überkühlt serviert.

Zwetschkenkuchen (Germteig): Im Weidling werden 25 dkg Mehl mit Salz und 2 Löffeln Zucker erwärmt, mit 7 dkg Butter abgerebelt, 1 Dotter, 1 ganzes Ei, das aufgegangene Dampfl von 1½ dkg Germ, nicht ganz 1 dl laue Milch dazu gegeben, der Teig so lange abgeschlagen. bis er sich vom Kochlöffel löst und in Herdnähe zum Aufgehen gestellt. Ist er genügend gegangen, wird er auf ein gut gefettetes Blech gegeben, mit bemehlten Fingern auseinandergezogen, wie der vorige mit Zwetschken belegt, bei schwächerem Feuer gebacken, in gleich große Stücke geteilt, angezuckert, ausgekühlt serviert.

Ribiselkuchen: Zu dem Abtrieb von 3 Eier, schwer Butter rührt man nach und nach 3 Eier schwer Zucker und 3 ganze Eier, mengt dann 3 Eier schwer Mehl darunter. Die Masse wird fingerdick auf ein gebuttertes, bemehltes Blech gestrichen, mit 1/4 kg abgerebelten, gewaschenen, abgetropften Ribiseln belegt, gut angezuckert, bei schärferem Feuer hellbraun gebacken, geschnitten, angezuckert und ausgekühlt serviert.

Apfelkuchen: Von 21 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 2 Dottern, 1—2 Löffeln Milch, 7 dkg Zucker wird ein Bröselteig gemacht (siehe Teige), nach dem Rasten in 2 Teile geteilt, diese gleich groß ausgewalkt. Der eine Teil wird auf ein unbestrichenes Blech gelegt, die Fülle darauf gestrichen, der zweite Teil darüber gelegt, die Ränder zusammengedrückt, der Kuchen mit verklopftem Ei bestrichen, bei scharfem Feuer hellbraun gebacken, geschnitten, angezuckert, ausgekühlt serviert.

Fülle: 3/4 kg Apfel werden geschält, entkernt, blättrig geschnitten, mit 6—8 Stück Würfelzucker und wenig Wasser weich gedünstet, 5 dkg Zibeben darunter gemischt. Die Fülle darf nur ausgekühlt und ohne Saft verwendet werden.

19. Menu.

Suppe mit Fleischpudding
Rindfleisch mit Zwiebel- oder Poreesauce und Kartoffelpuree
Topfengollatschen

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg weißem Scherzel.
Pudding: 2 Schneidsemmeln, 1/8 l Milch
Porreesauce: 3 Stück Porree.
Puree: 3/4 kg runde Kartoffeln, 1/4 l Milch.
Gollatschen: 1 1/2 dkg Germ, 1/4 l Milch.
Fülle: 30 dkg Topfen.

Ausführung.

Pudding: Zu dem Abtrieb von 5 dkg Butter rührt man 2 Dotter, Salz, gehackte Petersilie, 1 1/2 in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, das Hachee von 10 dkg Rindfleisch und zum Schluß den Schnee von 2 Klar darunter, füllt die Masse in die Puddingform und läßt sie 3/4 Stunden im Dunst stocken. Der Pudding wird gelockert, gestürzt, geschnitten und warm serviert.

Zwiebelsauce: 1 große Ringelzwiebel wird mit 6 Stück Würfelzucker in 6 dkg Fett dunkel geröstet, etwas Mehl hinein gegeben, ebenfalls angeröstet, mit kaltem Wasser oder Rindsuppe aufgegossen, gesalzen, gut verkocht, passiert, mit etwas Essig gesäuert.

Porreesauce: Der Porree wird geputzt, gewaschen, blättrig geschnitten, in kaltem Salzwasser zugestellt, 15—20 Minuten gekocht, einer lichten Einbrenn von 5 dkg Fett zugesetzt, gut verkocht, nach Geschmack gesalzen und eventuell mit einigen Löffeln Rahm vermischt.

Kartoffelpuree: Die Kartoffeln werden geschält, geviertelt, in kaltem Salzwasser zugestellt, 30 Minuten gekocht, abgeseiht (Wasser nicht wegschütten), passiert, in den Häfen zurückgegeben, mit einem Teil des Kartoffelwassers, der kochenden Milch, in welcher man 5 dkg Butter zergehen ließ, vermengt gesalzen, gut abgerührt, warm gestellt. Das Puree wird auf eine runde Schüssel gegeben, mit einem runden Messer werden Stufen gemacht, 1 in Fett geröstete Ringelzwiebel samt dem Fett oder es werden Brösel mit dem Fett obenaufgegossen, so daß dieses in den Stufen abrinnt.

Topfengollatschen: Im Weidling werden 25 dkg Mehl, Salz, 2 Löffel, Zucker erwärmt, mit 10 dkg Butter abgerebelt, mit 2 Dottern, dem aufgegangenen Dampfl, einigen Löffeln lauer Milch so lange abgeschlagen, bis sich der Teig vom Kochlöffel löst und in Herdnähe zum Aufgehen gestellt. Er wird auf bemehltem Brett leicht und nicht zu dünn ausgewalkt, zu größeren Vierecken geradelt, in die Mitte Fülle gegeben, die Ecken mit Klar bestrichen, über derselben kreuzweise zusammengedrückt. Die Gollatschen werden auf gefettetem Blech nochmals in Herdnähe zum Aufgehen gestellt, vor dem Backen mit verklopftem Ei bestrichen, bei schwächerem Feuer hellbraun gebacken, angezuckert ausgekühlt serviert.

Fülle: Zu einem Abtrieb von 5 dkg Butter rührt man 1 Ei, gehackte Zitronenschale, 2—3 Löffel Zucker, den passierten Topfen und 3 dkg Zibeben.

20. Menu.

Linsensuppe
Hirschfleisch oder Boeuf à la mode mit Nudeln oder Kartoffelnudeln
Grieß- oder Reisauflauf.

Zutaten.

Suppe: 1/4 l Linsen.
Hirschfleisch: 80—100 dkg Hirschschlegel, 6 h Wurzelwerk, 1/4 l Rahm.
Grießauflauf: 3/4 l Milch.

Ausführung.

Suppe: Die Linsensuppe wird ebenso wie die Erbsensuppe (siehe Menu 7) gemacht, nur gibt man keine Würstel hinein.

Hirschfleisch: In einer Kasserolle läßt man in etwas heißem Fett das geputzte, gewaschene, blättrig geschnittene Wurzelwerk, 1 Ringelzwiebel, 2 Lorbeerblätter, Thymian, 5 Pfeffer- und Gewürzkörner, Zitronenschale dunkelbraun rösten. Das Fleisch wird von der Haut befreit, abgewischt, gesalzen, gepfeffert, gespickt, in das Wurzelwerk gegeben, mit etwas Essig und Wasser angegossen, zugedeckt unter öfterem Umrühren und Nachgießen 2—2 1/2 Stunden gedünstet oder gebraten. Es wird herausgenommen, der Saft gestaubt, passiert, mit dem Rahm aufgegossen, mit dem Fleisch noch gut verkocht. — Will man eine ganz dunkle Sauce haben, so gibt man statt des Rahmes einige Löffel Blut hinein. Dasselbe muß vorher mit etwas Essig verrührt werden.

Will man das Fleisch einbeizen, so wird es von Haut befreit, nicht gewaschen, gesalzen, gepfeffert, gespickt. Man legt es in eine irdene Kasserolle, begießt es mit warmer oder kalter Beize (siehe Anhang: Wild), läßt es darin zugedeckt ein bis mehrere Tage liegen. Die Beize wird dann durchgeseiht in ein Häferl gegeben. Alles übrige und das Fleisch gibt man mit etwas Fett in eine Bratpfanne, stellt es zum Dünsten auf die Platte oder zum Braten ins Rohr. Das Fleisch wird öfter mit der kochenden Beize begossen. Je nach Größe brät es 2—2 1/2 Stunden. Es wird herausgenommen, der Saft gestaubt, passiert, in die Pfanne zurückgegeben, nach Geschmack gesäuert, mit etwas Zucker gesüßt, mit Rahm aufgegossen, nochmals im Rohr einige Minuten gebraten. Ist der Saft aber nicht schön braun, macht man eine dunkle Einbrenn, gießt den ungestaubten Saft und Rahm dazu, läßt alles aufkochen. Blut kann auch dazu gegeben werden. Das Fleisch wird mit der Sauce serviert. Schöpsenschlegel und Hasenbraten wird ebenso zubereitet.

Boeuf à la mode: 70—80 dkg schwarzes Scherzl oder Hüferschwanzl, 5 dkg Speck, 1 Salzgurke, 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, 6 h Wurzelwerk.

Das Fleisch wird geklopft, gewaschen, gesalzen, gepfeffert und abwechselnd mit fingerdick geschnittener gelber Rübe, Petersilienwurzel, Gurke und Speck gespickt, d. h. es werden Löcher in das Fleisch gemacht und die Rüben, 2c. hineingesteckt. In einer Kasserolle läßt man in 6 dkg heißem Fett das blättrig geschnittene Wurzelwerk, 1 Ringelzwiebel, Lorbeerblatt, Thymian, 5 Pfeffer- und Gewürzkörner dunkel rösten, gibt das Fleisch hinein, gießt mit Suppe oder

Wasser an und läßt es zugedeckt unter öfterem Nachgießen und Wenden 2 bis $2^1/_2$ Stunden dünsten. Es wird herausgenommen, in dünne Stücke geschnitten. Der Saft wird gestaubt, passiert, mit Essig gesäuert, mit dem Fleisch nochmals aufgekocht und auf langer Schüssel serviert.

Nudeln: Von 30 dkg Mehl, 3 Eiern und Salz wird ein Teig gemacht (siehe Nudelteig), zu breiten Nudeln geschnitten, auf 5 Minuten in viel kochendes Salzwasser eingekocht, abgeseiht, abgeschreckt, in eine Kasserolle mit 5 dkg heißer Butter oder Fett gegeben, nachgesalzen, im Rohr erwärmt.

Erdäpfelnudeln: Von $^1/_2$ kg Kartoffeln, 1 Ei, Salz, 3 dkg Butter, 2 Löffeln Rahm, Mehl wird ein Teig gemacht (siehe Kartoffelteig), eine Rolle geformt, gleich große Stücke geschnitten, kurze dicke Nudeln gemacht, in eine Kasserolle ins kochende Salzwasser eingelegt, 4—5 Minuten langsam gekocht, vorsichtig auf eine Schüssel gehoben, mit in Fett gerösteten flüssigen Bröseln begossen, serviert.

Grießauflauf:* In einem Häferl wird die Milch zum Kochen gebracht, 20 dkg Grieß langsam unter fortwährendem Rühren dick eingekocht, ausgekühlt, zu dem Abtrieb von 10 dkg Butter, 4 Dottern, 4 Löffeln Zucker und feingehackter Zitronenschale gemengt, 4 Schnee leicht darunter gemischt. Die Masse wird in die gut gebutterte, gezuckerte Auflaufform gefüllt, bei schwächerem Feuer hellbraun gebacken, angezuckert, in der Form serviert.

Reisauflauf:* In einem Häfen wird $^3/_4$ l Milch mit 17 dkg Reis, ein Stückchen Vanille unter häufigem Umrühren 30—45 Minuten dick verkocht, ausgekühlt, zu dem Abtrieb von 8 dkg Butter, 4 Dottern, 3 Löffeln Zucker gerührt, 4 Schnee leicht eingemischt. Die Masse wird in die gut gebutterte Bratpfanne gefüllt, bei mäßigem Feuer hellbraun gebacken. Der Auflauf wird geschnitten, angezuckert, warm serviert. Man kann auch, nachdem die Hälfte der Masse eingefüllt ist, eine Schichte saftlos gedünsteter Apfel oder geriebener Schokolade geben, die zweite Hälfte der Masse darauf streichen und ebenso fertig backen wie oben. Als Fülle können auch die Reste von Schokoladeglasuren verwendet werden.

---

21. Menu (Sonntag).

Suppe mit Leberschöberl (Fleisch für morgen zu Schlickkrapfen)
Nierenbraten mit französischem Salat
Reiscrème.

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg Wadschunken.

Schöberl: 12 dkg Rindsleber, 2 Schneidsemmeln.

Fleisch: 120—140 dkg Nierenbraten.

Salat: 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Zeller, $^1/_4$ kg Kipfelkartoffeln, 1 Apfel, 1 Gurke, 1 rote Rübe, 10 h Vögerlsalat, 1 Zitrone, 4 h Kapern.

Crème: 1 l Milch, 1 dkg Gelatine, $^1/_4$ l Schlagobers.

Ausführung.

Schöberl: 1½ abgerindete, in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, die geschabte Leber, ein Stückchen feingehackte Zwiebel und Petersilie werden passiert, zu dem Abtrieb von 6 dkg Butter, 2 Dottern, Salz, Pfeffer, gerührt und von 2 Klar der Schnee leicht darunter gemischt. Die Masse wird in die Schöberlpfanne gefüllt, bei schwachem Feuer gebacken, gelockert, gestürzt, geschnitten.

Fleisch: Das Fleisch wird gewaschen, gesalzen, mit der Hautseite nach unten in 5 dkg heißes Fett gelegt, angebraten, mit wenig Wasser angegossen und im Rohr bei mäßigem Feuer unter häufigem Begießen mit eigenem Saft und Nachgießen 1½—2 Stunden gebraten. Wenn es oben braun ist, wird es gewendet. Der Saft wird mit einem Stückchen Butter aufgekocht. Das Fleisch wird erst geschnitten, dann durchgehackt, auf eine lange Schüssel gelegt, mit der Niere, welche separat in Scheiben geschnitten wurde, belegt, und mit dem Saft serviert.

Man kann die Knochen auch vom Fleischhauer auslösen lassen, die Niere blättrig schneiden, oder auch ganz lassen, auf das Fleisch legen, dasselbe rollen, binden und ebenso braten wie das vorige.

Französischer Salat: ¼ kg Kipfelkartoffeln werden gewaschen, gekocht, abgeseiht, geschält, klein würflig geschnitten. Das geputzte Wurzelwerk wird ebenfalls klein würflig geschnitten, in Salzwasser 20 Minuten weich gekocht, abgeseiht, mit den Kartoffeln, dem geschälten, würflig geschnittenen Apfel, der geschnittenen Gurke, der kalt oder warm gerührten Mayonnaise, eventuell 1 nudlig geschnittenen Häuptelsalat, ⅛ l in Salzwasser gekochten, frischen, grünen oder Konservenerbsen, Senf, Salz, Öl, Essig pikant vermischt, kegelförmig in die Mitte einer Glasschüssel gehäuft. 2 frische hartgekochte Eier werden scheibig oder in 8 Teile geschnitten. Die rote Rübe wird gewaschen, 2 Stunden gekocht, herausgenommen, geschält, blättrig geschnitten oder zu schmalen Streifen geradelt. Der Vögerl- oder Häuptelsalat wird von schlechten Blättern befreit, gewaschen, mit Salz, Essig und Öl vermischt. Der Kegel wird nun mit den harten Eiern, der roten Rübe und dem Vögerlsalat verziert.

Kalte Mayonnaise: Siehe Menu 14.

Warme Mayonnaise: Im Schneekessel werden 4 Dotter mit 1 Löffel Essig, 1 Löffel kaltem Wasser und 1 Löffel Zitronensaft auf der heißen Herdplatte mit der Schneerute dick geschlagen, ausgekühlt mit Senf, Salz, Essig und Öl vermischt. Wenn die Mayonnaise gerinnt, läßt man am Rand des Schneekessels 1 Löffel kaltes Wasser unter fortwährendem Rühren langsam einlaufen. Dadurch wird die Mayonnaise wieder glatt.

Reiscrème:* In einem Häfen wird die Milch mit 12 dkg Reis und einem Stückchen Vanille zum Kochen gebracht, unter Umrühren ¾ Stunden gekocht, ausgekühlt, zu dem geschlagenen Obers gemischt, Zucker nach Geschmack dazu gegeben, die aufgelöste Gelatine (siehe Erklärung) langsam eingegossen, gut verrührt, in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Puddingform gefüllt, auf 2—3 Stunden ins Eis oder in einen Weidling mit kaltem Wasser gestellt. Sie wird dann vorsichtig gelockert, die Form einen Augenblick ins heiße Wasser gehalten, die Crème gestürzt, mit Himbeersaft serviert, oder auch mit Schlagobers, kandierten Kirschen, Dunstobst verziert. Geschnittene kandierte Früchte können auch mit dem Reis vermischt werden.

22. Menu.

Suppe mit Schlickkrapfen
Rinds- oder Speckbraten mit Maccaroninudeln
Äpfel à la Mannheim oder Äpfel im Schlafrock.

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg Riedhüfel.
Rindsbraten: 50—70 dkg Tafelstück oder Hüferschwanzl, 6 h Wurzelwerk.
Maccaroni: 3/8 kg Maccaroni.
Äpfel à la Mannheim: 3 Schneidsemmeln, 3/4 kg Maschanzkeräpfel.

Ausführung.

Schlickkrapfen: Von 15 dkg Mehl, 1 Ei, etwas lauem Wasser und Salz wird ein festerer Strudelteig gemacht, den man unter erwärmter Kasserolle 1/4 Stunde rasten läßt. Er wird dünn ausgewalkt, mit dem Krapfenstecher ausgestochen, in die Mitte Hachee gegeben, die Ränder mit Klar bestrichen, über der Fülle zusammengedrückt und in eine Kasserolle in die abgeseihte kochende Rindsuppe eingekocht.
(Hachee von 30 dkg Rindfleisch. Siehe Erklärungen).

Rindsbraten: Zuerst wird das geputzte, gewaschene, blättrig geschnittene Wurzelwerk mit 1 Ringelzwiebel, 1 Lorbeerblatt, Thymian, 5 Pfeffer- und Gewürzkörnern in 5 dkg Fett dunkel geröstet. Das Fleisch wird geklopft, gewaschen, gesalzen, gepfeffert, in das Wurzelwerk gegeben, etwas Wasser und Essig angegossen, zugedeckt unter öfterem Nachgießen und Wenden 2—2 1/2 Stunden gedünstet. Es wird dann herausgenommen. Ein großes Stück Fleisch muß vor dem Dünsten auseinandergeschnitten werden. Der Saft wird gestaubt, passiert, mit Essig oder Wein nach Geschmack gesäuert, nochmals aufgekocht und entweder separat oder mit dem Fleisch serviert. Wird er separat serviert, so garniert man das Fleisch mit den Maccaroninudeln.

Speckbraten wird ebenso gemacht, nur wird das Fleisch nach dem Salzen gespickt.

Maccaroni: Die Maccaroni werden abgewischt, 3—4 mal zerbrochen, in viel kochendes Salzwasser gegeben, 1/2—3/4 Stunde unter häufigem Umrühren gekocht, abgeseiht, abgeschreckt, in eine Kasserolle mit 5 dkg Butter oder Fett gegeben, gesalzen, im Rohre erwämt.

Äpfel à la Mannheim: Zu dem Abtrieb von 6 dkg Butter rührt man 3 Dotter, 2 Löffel Zucker, 3 in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln und mit 3 festen Schnee zugleich 7 dkg geschwellte, geriebene Mandeln ein. Die Hälfte der Masse wird in eine gut gebutterte Bratpfanne gefüllt, die gedünsteten überkühlten Äpfel darauf gestrichen, Zibeben darauf gestreut, die zweite Hälfte des Teiges darüber gestrichen, und im Rohr bei mäßiger Hitze gebacken. Sie werden dann geschnitten, mit der Backschaufel herausgehoben, angezuckert, warm serviert.

Die Äpfel werden geschält, entkernt, geviertelt. In einer Kasserolle läßt man 10—12 Stück Würfelzucker mit 1 Schöpfer Wasser 15 Minuten kochen, gibt die Äpfel hinein, läßt sie zugedeckt unter öfterem Umrühren 20—30 Minuten dünsten. Sie müssen nahezu saftlos sein. Statt der Äpfel kann man auch Dunstkirschen oder Weichsel oder aber im Frühjahr frischgedünstete Kirschen verwenden.

Äpfel im Schlafrock: Ein Butterteig (siehe Teige) von 21 dkg Butter, 21 dkg Mehl, 2 Löffeln Essig, Salz, 1 Ei, Wasser wird dünn ausgewalkt, zu Vierecken geradelt, in die Mitte ein halber oder ganzer überdünsteter Apfel gelegt, die Ecken mit Klar bestrichen, kreuzweise über dem Apfel zusammengedrückt, auf unbestrichenem Blech bei scharfem Feuer hellbraun gebacken, angezuckert, ausgekühlt serviert.

$^3/_4$—1 kg kleine Maschanzkeräpfel werden geschält, entkernt. In einer Kasserolle läßt man 12—14 Stück Würfelzucker mit 1 Schöpfer Wasser 15 Minuten kochen, gibt die Äpfel hinein und läßt sie zugedeckt einige Minuten zurückgezogen überdünsten.

---

23. Menu.

Suppe mit Schinkenknöderln
Rindfleisch mit Sauerampfer- oder Dillsauce und Kartoffelschmarren
Grießzweckerln oder Topfenhaluschka.

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 Schulterscherzl
Knöderl: 7 dkg Rollschinken.
Sauerampfer: 12 h Sauerampfer, $^1/_8$ l Rahm.
Dillsauce: 3 Büschel Dillkraut, $^1/_8$ l Rahm 1 Zitrone.
Grießzweckerl: $^1/_4$ l Milch.

Ausführung.

Knöderl: Zu dem Abtrieb von 5 dkg Butter rührt man 2 Dotter, Prise Salz, gehackte Petersilie, Spur Pfeffer, den feingehackten Schinken und mit 2 festen Schnee zugleich 5 dkg feine Bröseln und 2 dkg Mehl ein. Man läßt dies eine Weile stehen, formt kleine Knöderl und legt sie auf 5 Minuten in die abgeseihte, kochende Rindsuppe ein.

Sauerampfersauce: Der Sauerampfer wird geputzt, gewaschen, fein gehackt, in Salzwasser 10 Minuten gekocht, einer leichten Einbrenn von 4 dkg Fett zugesetzt, 5—6 Löffel Rahm dazu gegeben, 20 Minuten verkocht.

Dillsauce wird ebenso gemacht, nur gibt man außer Rahm noch einen Löffel Zitronensaft dazu.

Kartoffelschmarren: Siehe Menu 3.

Grießzweckerl:* Ein Nudelteig (siehe Teige) von 30 dkg Mehl, 3 Eiern, Salz und etwas Wasser wird zu größeren Fleckerln geschnitten, auf 5 Minuten ins kochende Salzwasser eingekocht, abgeseiht, abgeschreckt. In einer Kasserolle läßt man in 10 dkg heißem Fett 18 dkg Grieß lichtbraun anlaufen, gießt mit der Milch auf, gibt die Fleckerl hinein, salzt sie, erwärmt sie im Rohr unter öfterem Umrühren. Die Zweckerl werden entweder als Mehlspeise oder als Beilage serviert,

Topfenhaluschka: 20 dkg Topfen, 12—15 dkg Speck.

Ein Nudelteig (siehe Teige) von 25 dkg Mehl, 2 Eiern, Salz, etwas Wasser wird zu größeren Fleckerln geschnitten, in viel kochendes Salzwasser gegeben, 5 Minuten gekocht, abgeseiht, und abgeschreckt. Der Speck wird klein würflig geschnitten, lichtgelb angeröstet, in eine große Kasserolle geseiht, die Grammeln werden warm gestellt. Die Fleckerl werden in das heiße Fett gegeben, nachgesalzen, im Rohre erwärmt und auf runder Schüssel angerichtet. Sie werden mit dem passierten Topfen bestreut und obenauf die Speckgrammeln gegeben.

---

24. Menu.

Paradeis- oder Karfiolsuppe
Schweinsbraten oder Jungschweinsbraten mit Rotkraut
Gebackene Kartoffelnudeln oder Grießkroquettes.

Zutaten.

Paradeissuppe: $^1/_2$ kg Paradeis, 1 Schneidsemmel.
Schweinsbraten: 120—140 dkg abgezogenes- oder Jungschweinskarree.
Rotkraut: 1 Häuptel Rotkraut, 1 Apfel, $^1/_8$ l Rotwein.
Kartoffelnudeln: $^1/_2$ kg runde Kartoffeln, 1 $^1/_2$ dkg Germ, $^1/_8$ l Milch.

Ausführung.

Paradeissuppe: Die Paradeis werden geputzt, gewaschen, zerbrochen, mit Wasser, etwas Essig und $^1/_2$ Zwiebel 30 Minuten gedünstet und passiert. Eine Einbrenn von 6 dkg Fett wird mit Wasser oder Suppe aufgegossen, das Passierte hineingegeben, nach Geschmack gesalzen, gezuckert, gesäuert, aufgegossen, gut verkocht und entweder mit Semmelschnitten oder mit in Salzwasser gekochten, klein geschnittenen Makkaroni serviert.

Karfiolsuppe: 1 große Rose Karfiol wird von den Blättern befreit, geteilt, gewaschen, in kaltem Salzwasser zugestellt, 20 Minuten gekocht und passiert. Eine Petersilieneinmach von 6 dkg Butter wird mit dem Karfiolwasser aufgegossen, das Passierte dazugegeben, gesalzen, 15 Minuten verkocht, mit Semmelschnitten serviert.

Die Suppe kann auch legiert werden (Legierung: Menu 1).

Fleisch: Das Fleisch wird gewaschen, auf beiden Seiten mit Kümmel und Salz eingerieben. Man legt es mit der schönen Seite nach unten in eine Bratpfanne, gibt obenauf ein Stückchen Fett, daneben etwas Wasser, läßt es im Rohr unter Begießen und Nachgießen von heißem Wasser oder Suppe 2—2½ Stunden braten. Wenn es braun ist, wird es gewendet. Es wird herausgenommen, erst geschnitten, dann durchgehackt, auf langer Schüssel mit dem entfetteten Saft serviert.

Jungschweinsbraten: Das Fleisch wird gewaschen, mit Salz und Kümmel eingerieben, mit dem Schwartl nach unten in eine Bratpfanne mit etwas heißem Wasser gegeben, im Rohr 30 Minuten gebraten. Es wird dann herausgenommen und geschröpft u. zw. werden mit einem scharfen Messer kleine Quadrate in das Schwartl eingeschnitten. Das Fleisch wird mit der Schwartlseite nach oben wieder in die Pfanne gelegt und bei schärferem Feuer unter häufigem Begießen mit eigenem Saft und Nachgießen noch 1—1½ Stunden gebraten. Es wird wie das obige serviert.

Rotkraut: Das Kraut wird von den schlechten Blättern und Strünken befreit, geviertelt, gewaschen, fein nudlig geschnitten. In einer Kasserolle läßt man in 8 dkg heißem Fett 1 Ringelzwiebel dunkelgelb rösten, bräunt darin 8—10 Stück Würfelzucker (man kann auch den abgeronnenen Zucker der Glasuren verwenden), gibt das Kraut hinein, dann Salz, Kümmel, Essig und soviel Wasser dazu, daß das Kraut bedeckt ist und dünstet es unter öfterem Umrühren zugedeckt 2—2½ Stunden. Es wird eventuell noch gesalzen, gezuckert, mit Rotwein gesäuert. Man kann auch einen würflig geschnittenen Apfel mitdünsten lassen.

Gebackene Erdäpfelnudeln: Zu dem Abtrieb von 6 dkg Butter rührt man 3 Dotter, Salz, gibt 30 dkg Mehl, ¼ kg gekochte, passierte, noch warme Kartoffeln, das aufgegangene Dampfl, einige Löffel laue Milch dazu, verrührt den Teig und knetet ihn auf bemehlten Brett glatt ab. Es werden dicke Nudeln geformt, in Herdnähe zum Aufgehen gestellt, dann aus dem heißen Schmalz gebacken, abgetropft, angezuckert serviert.

Grießkroquettes:* In ¾ l kochende Milch kocht man löffelweise 16 dkg groben Grieß dick ein und läßt ihn auskühlen. Aus gleich großen Stücken werden Kroquettes geformt, paniert, aus dem heißen Schmalz gebacken, abgetropft, in geriebener Schokolade gedreht oder angezuckert und warm serviert.

---

25. Menu.

Suppe mit Nudeln oder Fleckerln oder geriebenem Gerstl
Rindfleisch mit warmer Sardellensauce und Reis
Topfenknödel.

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg Hüferschwanzl.
Sauce: 3 Sardellen.
Knödel: ¾ kg Topfen, ⅛ l Rahm.

Ausführung.

Suppe: Es wird ein Nudelteig von 8 dkg Mehl, 1 Ei und Salz gemacht. (Weiteres Verfahren: Siehe Nudelteig).

Die Nudeln oder Fleckerl werden in die abgeseihte kochende Rindsuppe auf 5 Minuten eingekocht.

Geriebenes Gerstl: Von 6 dkg Mehl, 1 Ei, kein Wasser, wird ein sehr fester Teig gemacht, auf dem Reibeisen gerieben, getrocknet und auf 5 Minuten in die abgeseihte kochende Rindsuppe eingekocht.

Warme Sardellensauce: Die Sardellen werden entgrätet, mit nußgroß Butter auf dem Brett abgeknetet, mit etwas Suppe in einem Häferl 5 Minuten gekocht, durchgeseiht, einer Einbrenn von 4 dkg Fett zugesetzt, gesalzen, 15 Minuten verkocht.

Reis: Siehe Menu 1.

Topfenknödel: Zu dem Abtrieb von 8 dkg Butter rührt man 3 Dotter, Salz, den passierten Topfen, mengt mit 3 Schnee zugleich 12—14 dkg Bröfel ein und läßt dies eine Weile stehen. Ist der Topfen hart, so gibt man einige Löffel Rahm dazu. Von der Masse werden Knödel geformt. Sie werden in eine Kasserolle ins kochende Salzwasser gelegt, 5—8 Minuten langsam gekocht, auf eine runde Schüssel gehoben, mit in Butter gerösteten flüssigen Bröseln begossen.

---

26. Menu.

Geröstete Grießsuppe
Eingemachtes Kalbfleisch mit Bröselknöderln
Schokolade- oder Zitronenauflauf

Zutaten.

Fleisch: 50—70 dkg ausgelöste Kalbsschulter oder vorderes Karree, 1 Zitrone, 1 kleine Rose Karfiol, 2 Champignons.

Bröselknöderl: 4 Schneidsemmeln.

Schokoladeauflauf: 2 Schneidsemmeln, 1/4 l Milch.

Ausführung.

Suppe: In einer Kasserolle läßt man in 8 dkg Fett 8 dkg Grieß lichtbraun anlaufen, gießt mit kaltem Wasser auf, salzt nach Geschmack und läßt die Suppe gut verkochen.

Fleisch: Das Fleisch wird gewaschen, in kaltem Salzwasser zugestellt, 1 Stunde gekocht, herausgenommen, geschnitten. Eine Petersilieneinmach von 6 dkg Butter wird mit Kalbfleischsud aufgegossen, das Fleisch hineingegeben, gut verkocht, mit Zitronensaft gesäuert, der Karfiol und die blättrig geschnittenen Champignons, welche separat in Salzwasser gekocht wurden, dazu gegeben und nicht mehr viel umgerührt. Das Fleisch wird auf runder Schüssel mit den Knöderln serviert.

Bröselknöderl: Die Semmeln werden abgerindet ins Wasser gelegt, nach ungefähr 5 Minuten herausgenommen, sehr gut ausgedrückt. Zu dem Abtrieb von 5 dkg Butter oder Fett rührt man 1 Ei, Salz, feingehackte Petersilie, die Semmeln und ungefähr 12—15 dkg Brösel ein, läßt dies eine Weile stehen, formt kleine Knöderl, legt sie in eine Kasserolle ins kochende Salzwasser, läßt sie langsam 5 Minuten kochen.

Schokoladeauflauf: Zu dem Abtrieb von 8 dkg Butter rührt man 8 dkg Zucker, 4 Dotter, 2 abgerindete, in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, mengt mit 3 Schnee zugleich 8 dkg geriebene Schokolade ein. Die Masse wird in die gut gebutterte, gezuckerte Auflaufform gefüllt, bei schwächerem Feuer 20—30 Minuten gebacken, angezuckert, in der Form serviert. Diese Masse genügt für 4 Personen. Für 6 Personen muß man 2 Eier mehr und dementsprechend auch mehr von den anderen Zutaten nehmen.

Zitronenauflauf: 30 Minuten vor dem Servieren werden 4 Dotter mit 7 dkg Zucker sehr schaumig gerührt, Saft und Schale von $^1/_2$ Zitrone und 4 fester Schnee eingerührt. Er wird ebenso gebacken wie der Schokoladeauflauf. Diese Masse genügt ebenfalls für 4 Personen. Für 6 Personen muß man um 2 Eier mehr und dementsprechend auch mehr von den andern Zutaten nehmen.

---

27. Menu.

Einlaufsuppe
Rindfleisch mit eingebranntem Kohl oder Kohlpflanzen
Mohn- oder Nußstrudel.

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg schwarzem Scherzl.
Kohl: 2—3 Häuptel Kohl.
Kohlpflanzen: 24 h Kohlpflanzen.
Strudel: $1^1/_2$ dkg Germ, $^1/_8$ l Milch.

Ausführung.

Suppe: In einem Häferl wird 1 Ei, 1 Löffel Mehl und 1 Prise Salz 15 Minuten sehr glatt abgerührt. Man läßt dies dann von hoch oben in die abgeseihte kochende Rindsuppe einlaufen und 5 Minuten kochen.

Kohl eingebrannt: Der Kohl wird geputzt, auseinander genommen, gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben, 25—30 Minuten unzugedeckt gekocht, abgeseiht, grob gehackt. Eine Einbrenn von 4 dkg Fett wird mit dem Kohlwasser oder mit Suppe aufgegossen, der Kohl hineingegeben, gesalzen, gepfeffert, 20 Minuten verkocht.

Kohlpflanzen: Die Pflanzerln werden geputzt, gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben, unzugedeckt 25—30 Minuten gekocht, abgeseiht, fein gehackt. Eine Petersilieneinmach von 5 dkg Butter wird mit dem Gemüsewasser oder mit Suppe aufgegossen, die Kohlpflanzen hineingegeben, nach Geschmack gesalzen und gepfeffert, gut verkocht.

Mohn- und Nußstrudel (Germteig): 30 dkg Mehl werden im Weidling erwärmt, mit 10 dkg Butter abgerebelt, Salz, 2 Löffel Zucker, 1 ganzes Ei, das aufgegangene Dampfl, nach Bedarf laue Milch hineingegeben und der Teig so lange abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel löst. Er muß fest sein, wird eventuell noch auf dem Brett abgeknetet, rechteckig ausgewalkt, mit Fett betropft, die Ränder mit Klar bestrichen. Man streicht die überkühlte Fülle darauf, rollt den Strudel ein, läßt ihn auf einem gefetteten Blech in Herdnähe aufgehen, bestreicht ihn mit verklopftem Ei, bäckt ihn bei schwächerem Feuer hellbraun. Er wird geschnitten, angezuckert, überkühlt serviert.

Fülle: Siehe Menu 15: Mohn- und Nußbeugel.

---

28. Menu (Sonntag).

Kalbsragoutsuppe mit Semmelschnitten
Rostboeuf garniert
Panamatorte oder Punsch à la romain

Zutaten.

Suppe: 20 h Kalbsknochen oder $^1/_2$ Kalbskopf, 1 kleine Rose Karfiol, 2 Champignons, 1 Schneidsemmel.

Rostboeuf: 1·20 kg ausgelöste Beiried.

Garnierung: 1 Rose Karfiol, $^1/_4$ kg grüne Fisolen, $^1/_4$ kg Kohlsprossen, 2 Kohlrüben, 2 Büschel Karotten, 1 kleines Rotkrant, 20 dkg Reis, $^1/_2$ kg runde Kartoffeln.

Ausführung.

Suppe: Der Kalbskopf oder die Knochen werden gewaschen, in kaltem Salzwasser zugestellt und 1 Stunde gekocht. Das Fleisch wird dann von den Knochen gelöst und klein geschnitten. In einer Kasserolle wird von 8 dkg Butter eine Petersilieneinmach gemacht, mit der Kalbsknochensuppe aufgegossen, das Fleisch hineingegeben, gesalzen und 15 Minuten gut verkocht. Vor dem Servieren gibt man den geteilten Karfiol und die blättrig geschnittenen Champignons, welche separat 20 Minuten in Salzwasser gekocht wurden, hinein. Die Suppe wird mit Semmelschnitten oder Bröselknöderln serviert.

Fleisch: Das Fleisch wird von Knochen und Fett befreit, gesalzen, gepfeffert, eventuell leicht gebunden. In einer niederen Pfanne läßt man 15 dkg Fett sehr heiß werden, gibt das Fleisch hinein, brät es bei scharfem Feuer auf allen Seiten an, gibt es ins heiße Rohr, läßt es noch 25—30 Minuten unter häufigem Begießen mit eigenen Saft scharf braten. Man legt es auf einen Teller, stellt es ins Rohr, macht indessen den Saft u. zw. wird das Fett abgegossen, 4 dkg Butter in der Pfanne gebräunt, mit Suppe oder Wasser aufgegossen, gut aufgekocht, durchgeseiht. Das Fleisch wird in ganz dünne

Stücke geschnitten, auf langer Schüssel angerichtet, garniert u. zw. so, daß man abwechselnd ringsherum 1 Löffel Gemüse und dazwischen 1 kleinen Schöpflöffel Reis gibt und mit Petersilie verziert.

Karfiol wird geputzt, gewaschen, in Röschen geteilt, in kaltem Salzwasser zugestellt, 20—30 Minuten gekocht, abgeseiht, angerichtet, mit in Butter gerösteten flüssigen Bröseln begossen.

Fisolen anglais: Die Enden der Fisolen werden abgeschnitten, die Grannen mit heruntergezogen, die Fisolen schief nudlig geschnitten, in kochendes Salzwasser gegeben, 25—30 Minuten unzugedeckt gekocht, abgeseiht, angerichtet, mit frischen Butterstückchen belegt.

Fisolen français: In einer Kasserolle läßt man 5 dkg Butter heiß werden, gibt wenig Mehl dazu, schüttet die gekochten, abgeseihten Fisolen hinein, gießt mit etwas Gemüsewasser oder Suppe an, salzt, läßt sie 10 Minuten verkochen.

Kohlsprossen werden geputzt, gewaschen, in einem Häferl mit kaltem Salzwasser zugestellt, 15—20 Minuten unzugedeckt gekocht, abgeseiht, in eine Kasserolle mit 3 dkg heißer Butter gegeben und darin geschwungen.

Kohlrüben glasiert: Die Kohlrüben werden geschält, gewaschen, blättrig oder würflig geschnitten. In einer Kasserolle werden in 5 dkg heißer Butter 5—6 Stück Würfelzucker gebräunt, die Kohlrüben hineingegeben, gesalzen, mit ganz wenig Wasser angegossen, zugedeckt, 1 Stunde unter öfterem Schütteln der Pfanne gedünstet, zum Schluß eventuell etwas gestaubt.

Karotten glasiert: Die gelben Rüben werden nudlig geschnitten oder, wenn sie klein sind, ganz gelassen und ebenso zubereitet wie die Kohlrüben.

Rotkraut: Siehe Menu 24.

Reis: Siehe Menu 1.

Kroquettes: Ein Kartoffelteig von 40 dkg Kartoffeln (siehe Teige), 1 Ei, 3 dkg Butter, Salz, 1 Löffel Rahm, 1 Löffel Grieß und Mehl wird zu einer Rolle geformt, gleich große Stücke geschnitten, paniert, aus dem heißen Schmalz gebacken, abgetropft.

Oder man schneidet kleinere Stücke, formt kleine Rübchen, bäckt sie aus heißem Schmalz und steckt oben ein Stückchen gekrauste Petersilie hinein.

Panamatorte: 14 dkg Zucker werden mit 7 Dottern 30 Minuten abgetrieben, 8 dkg geriebene Schokolade eingerührt und 7 Schnee, 14 dkg rohgeriebene Mandeln darunter gemengt. Die Masse wird in die Form gefüllt, langsam gebacken. Am nächsten Tag wird sie durchschnitten, mit Crème gefüllt, zusammengesetzt, außen und ringsherum mit Crème bestrichen, mit 5 dkg dunkelgerösteten, grob gehackten Mandeln bestreut.

Crème: Zu dem Abtrieb von 15 dkg Butter rührt man 15 dkg Vanillezucker, 1 ganzes Ei, 8—10 dkg geriebene Schokolade ein.

Punsch à la romain: 10 Biskoten, 1/4 l Schlagobers.

4 Dotter werden mit 16 dkg Zucker sehr schaumig abgetrieben, mit Rum oder Punsch nach Geschmack vermengt und Schlagobers dazugegeben. In eine Glasschüssel legt man unten Biskoten, welche mit Marmelade zusammengesetzt wurden, füllt die obige Masse darauf, stellt die Schüssel aufs Eis und läßt sie 2—3 Stunden stehen. Oben wird der Punsch eventuell noch mit 1/8 l Schlagobers verziert. Man kann ihn auch ohne Biskoten in Gläser füllen, in Eis graben. Vor dem Servieren Schlagobers daraufsüllen.

29. Menu.

Sagosuppe
Rindfleisch mit sauren oder weißen Rüben
Powidl- oder Topfentascherln.

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg Kruspelspitz, 1/8 kg Sago.

Saure Rüben: 1/2 kg.

Weiße Rüben: 3—4 Stück.

Tascherl: 3/4 kg runde Kartoffeln.

Fülle: 1/4 kg Powidl oder 1/4 kg Topfen.

Ausführung.

Suppe: 6 dkg Sago wird in einem Häferl mit Handhoch Suppe zugestellt, die übrige abgeseihte Rindsuppe daraufgegossen, 40 Minuten gekocht, serviert.

Saure Rüben: Die Rüben werden leicht ausgewaschen, mit Kümmel, Salz und soviel kaltem Wasser zugestellt, daß sie bedeckt sind, 1 1/2 Stunden gekocht, einer leichten Zwiebeleinbrenn von 4 dkg Fett zugesetzt, 30 Minuten verkocht.

Weiße Rüben eingebrannt: Die Rüben werden geschält, klein würflig geschnitten, in Salzwasser 30—40 Minuten gekocht. Eine Zwiebeleinbrenn von 4 dkg Fett wird mit Rindsuppe oder Wasser aufgegossen, die abgeseihten Rüben hineingegeben, gesalzen, nach Geschmack gezuckert und gesäuert, 30 Minuten verkocht.

Weiße Rüben glasiert: Die geschälten Rüben werden blättrig geschnitten. In 5 dkg heißer Butter werden 6 Stück Würfelzucker braun geröstet, die Rüben hineingegeben, gesalzen, mit etwas Wasser oder Suppe angegossen und zugedeckt, ohne viel umzurühren 3/4—1 Stunde gedünstet. Vor dem Servieren werden sie etwas gestaubt.

Topfen- oder Powidltascherln: Von den Kartoffeln, 5 dkg Butter, 2 ganzen Eiern, Salz, 2 Löffeln Rahm und Mehl wird ein Kartoffelteig gemacht (siehe Teige). Er wird dünn ausgewalkt, rund ausgestochen, in die Mitte Fülle gegeben, die Ränder mit Klar bestrichen, über die Fülle zusammen gedrückt. Die Tascherln werden in eine Kasserolle in viel kochendes Salzwasser gelegt, 5—8 Minuten langsam gekocht, herausgefaßt, abgetropft, in einer großen Kasserolle mit in 12 dkg heißer Butter oder Fett gerösteten Bröseln gedreht, auf eine runde Schüssel gehoben, angezuckert, warm serviert.

Topfenfülle: Zu dem Abtrieb von 5 dkg Butter rührt man 1 Ei, 5 dkg Zucker, den passierten Topfen, einige Löffel Rahm und feingehackte Zitronenschale.

30. Menu.

Grießsuppe
Faschierter Braten mit Erbsenpuree
Brotpudding mit Glühwein

Zutaten.

Braten: 30 dkg Rindszapfen, 30 dkg Schweinsschulter ausgelöst, 2 Schneidsemmeln, 4 dkg Speck, $^1/_8$ l Rahm.

Puree: $^1/_2$ kg getrocknete Erbsen.

Glühwein: $^1/_4$ l Rotwein.

Ausführung.

Suppe: 8 dkg Grieß gibt man in ein Schnabelhöferl, läßt ihn aus demselben unter Umrühren in die abgeseihte kochende Rindsuppe einlaufen und 5 Minuten kochen.

Fleisch: Das Fleisch wird von Knochen, Haut und Fett befreit, abgewischt, würflig geschnitten, mit $1^1/_2$ in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmeln, $^1/_4$ Zwiebel und Petersilie 2mal durch die Fleischmaschine getrieben, in einen Weidling gegeben, mit 1 Ei, Salz, Pfeffer, dem klein würflig geschnittenen Speck vermischt, auf ein mit Bröseln bestreutes Brett gegeben, zu 2 Rollen geformt, in eine Pfanne gelegt, obenauf mit Fettstückchen belegt, daneben etwas Wasser gegossen, im Rohr unter häufigem Begießen mit eigenem Saft und Nachgießen von heißem Wasser 1 Stunde gebraten. Nach 30 Minuten wird es nach und nach mit dem Rahm begossen. Es wird auf eine Schüssel gehoben, geschnitten, mit dem Saft serviert.

Erbsenpuree: $^3/_8$ kg gelbe oder grüne Erbsen werden ausgesucht, gewaschen, mit doppelt so viel kaltem Wasser und etwas Natron zugestellt, zugedeckt, unter öfterem Umrühren $1^1/_2$ Stunden gekocht, einer Zwiebeleinbrenn von 6 dkg Fett zugesetzt, passiert, eventuell mit Wasser oder Suppe verdünnt, gesalzen, gut verkocht. Es wird auf runder Schüssel angerichtet; mit einem runden Messer werden Stufen gemacht, in die Mitte eine in 5 dkg geröstete Ringelzwiebel samt dem Fett gegossen, so daß dieses in den Stufen abrinnt.

Brotpudding: Zu dem Abtrieb von 5 dkg Butter rührt man 4 Dotter, 5 dkg Zucker, 1 dkg Brotbröfel, 1 gestoßene Nelke und 1 Neugewürz, feingehackte Zitronenschale, 5 dkg geriebene Schokolade und mengt mit 4 Schnee 8 dkg rohgeriebene Mandeln ein. Die Masse wird in die Puddingform gefüllt, 1 Stunde im Dunst gekocht, gelockert, gestürzt, mit Glühwein übergossen und warm serviert.

Glühwein: Der Rotwein wird mit 3 Nelken, 1 Stückchen Zimtrinde und Zucker nach Geschmack aufgekocht, durchgeseiht.

31. Menu.

Suppe mit Tirolerknödeln
Rindfleisch mit Apfel-, Mandel- oder Semmelkren
Kartoffel-, Topfen- oder Rahmstrudel.

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg Schulterschwanzl.
Knödel: 6—8 Schneidsemmeln, 1/4 l Milch, 12 dkg Geselchtes.
Apfelkren: 2 Apfel, 6 h Krenn.
Mandelkren: 6 h Kren, 3/8 l Milch.
Semmelkren: 6 h Kren, 3 Schneidsemmeln.
Kartoffelstrudel: 1/2 kg Kartoffeln, 1 Zitrone, 1/4 l Rahm, 1/4 l Milch zum Begießen.

Ausführung.

Knödel: Die Semmeln werden würflig geschnitten und in einen Weidling gegeben. In 5 dkg heißem Fett läßt man ein kleines Stückchen feingehackte Zwiebel und Petersilie anlaufen, gießt es über die Semmeln und läßt dies eine Weile stehen. Die Milch sprudelt man mit 1 Ei und Salz ab, schüttet es darüber, mischt, ohne viel umzurühren, 2—3 Löffel Mehl darunter, formt Knödel, drückt sie auf bemehltem Brett flach, gibt in die Mitte den gehackten Schinken, schließt den Teig über demselben, formt Knödel und legt sie auf 8 Minuten in die abgeseihte kochende Rindsuppe in eine Kasserolle ein. Oder man mengt den gehackten Schinken in den Teig und verfährt weiter wie oben.

Apfelkren: Die Apfel werden geschält, gerieben, ebenso der Kren und mit Salz, etwas Zucker, Essig, kaltem Wasser vermischt. Man läßt ihn bis zum Servieren zugedeckt in einer Porzellanschüssel stehen.

Mandelkren:* 4 dkg Butter werden in einer Kasserolle heiß gemacht, 1 dkg Mehl eingerührt, mit der Milch aufgegossen, gesalzen, gezuckert, 3 dkg geschwellte gehackte Mandeln hineingegeben, gut verkocht. Knapp vor dem Servieren wird der geputzte geriebene Kren dazu gegeben. Reibt man den Kren früher, muß er zugedeckt werden.

Semmelkren: Die Semmeln werden abgerindet, blättrig geschnitten, in einem Häferl mit einem Schöpflöffel leichter Suppe gut verkocht, gesalzen, knapp vor dem Servieren der geputzte geriebene Kren darunter gemischt, warm serviert.

Kartoffelstrudel:* Von 20 dkg Mehl, 1 Ei, Salz, nußgroß Butter, nicht ganz 1 dl lauem Wasser wird ein Strudelteig gemacht (siehe Teige), nach dem Rasten auf dem bemehlten Tuche dünn ausgezogen, mit Butter betropft, die Ränder weggeschnitten, die Fülle darauf gestrichen, 5 dkg Zibeben darauf gestreut, der Strudel gerollt, in die gut gebutterte Bratpfanne gelegt, bei schärferem Feuer hellbraun gebacken. Während des Backens wird er öfter mit heißer Milch begossen. Er wird geschnitten, angezuckert, warm serviert.

Fülle: Zu dem Abtrieb von 10 dkg Butter rührt man 8 dkg Zucker, 3 Dotter, Saft und Schale von 1/2 Zitrone, 6 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 26 dkg gekochte, passierte, ausgekühlte Kartoffeln (35 dkg im rohen Zustand), 2 dl Rahm, 3 Schnee. Die Fülle muß vor dem Teig begonnen werden. Der Schnee wird geschlagen, während der Teig rastet.

Topfenſtrudel:* Die Zubereitungsart iſt die gleiche, nur wird eine andere Fülle verwendet.

Fülle: Zu dem Abtrieb von 6 dkg Butter rührt man 3 Dotter, 8 dkg Zucker, 40 dkg paſſierten Topfen, 1/4 l Rahm, feingehackte Zitronenſchale, 3 Schnee.

Rahmſtrudel:* 1/4 l Rahm, 1/4 l Milch zum Begießen.

Die Zubereitungsart iſt die gleiche, wie die des Kartoffelſtrudels.

Fülle: Zu dem Abtrieb von 6 dkg Butter rührt man 3 Dotter, 4 Löffel Zucker, den Rahm, 2 Löffel Bröſel und 3 Schnee ein. Der Schnee wird geſchlagen, während der Teig raſtet.

---

32. Menu.

Feine Einbrennſuppe oder Grünkornmehlſuppe
Steiriſches Schweinernes mit Salzkartoffeln
Mehl-, Grieß- oder Kaiſerſchmarren.

Zutaten.

Fleiſch: 50—70 dkg ausgelöſte Schweinsſchulter, 1 gelbe Rübe, 1 Peterſilienwurzel, 1 Stück Zeller.

Kartoffeln: 3/4 kg runde Kartoffeln.

Mehlſchmarren: 1/2 l Milch.

Zwetſchkenröſter: 1/4 kg getrocknete oder 1/2 kg friſche Zwetſchken.

Ausführung.

Suppe: Eine lichtbraune Einbrenn von 6 dkg Fett und Mehl wird ausgekühlt, mit heißem Waſſer oder mit Rindſuppe vom Tag zuvor aufgegoſſen, etwas Kümmel dazugegeben und 20—30 Minuten verkocht. Die Suppe wird legiert und mit Semmelſchnitten ſerviert.

Grünkornmehlſuppe: In 5 dkg Butter läßt man 8 dkg Grünkornmehl licht anröſten, gießt mit Waſſer oder Suppe auf und läßt die Suppe gut verkochen. Sie wird eventuell legiert und mit Semmelſchnitten ſerviert.

Fleiſch: Das Fleiſch wird gewaſchen, geſalzen, in eine Kaſſerolle mit 3 dkg heißem Fett gegeben, mit wenig warmem Waſſer angegoſſen, zugedeckt 1 1/2—2 Stunden gedünſtet. Während des Dünſtens wird es öfter mit der Beize aufgegoſſen und gewendet. Es wird auf langer Schüſſel angerichtet, mit dem Wurzelwerk und einem Teil der Brühe begoſſen, ſerviert.

Beize: Gleichzeitig mit dem Fleiſch ſtellt man in einem Häfen mit Salzwaſſer das geputzte, gewaſchene, nudlig geſchnittene Wurzelwerk, ungefähr 1 dl Eſſig, 1 Ringelzwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfeffer- und Gewürzkörner zu und läßt es kochen.

Salzkartoffeln: Siehe Menu 2.

Mehlſchmarren:* Die Milch wird mit 2 Eiern, Salz, 20 dkg Mehl glatt abgeſprudelt. In einer flachen Pfanne läßt man 8 dkg Butter oder Fett heiß

werden, gießt die obige Masse ein und läßt sie auf dem Herd unter öfterem Aufrühren 30 Minuten ausdünsten. Der Schmarren soll weich und doch körnig sein. Er wird angezuckert, auf runder Schüssel mit Kompott serviert.

Grießschmarren:* $^3/_4$ l Milch

In einem Häfen läßt man 35 dkg Grieß in der Milch 1 Stunde aufweichen und vermischt ihn dann mit 1 Ei, 5 dkg Zibeben und Salz. In einer flachen Pfanne läßt man 6 dkg Butter oder Fett heiß werden, gießt 45 Minuten vor dem Servieren die Masse ein, stellt sie ins Rohr und läßt sie anbacken. Man zerstich sie nun mit dem Backlöffel und läßt den Schmarren unter öfterem Umrühren ausdünsten. Er soll schön körnig und doch weich sein. Er wird auf runder Schüssel angerichtet, angezuckert, serviert. — Oder man kocht in die siedende Milch 30 dkg Grieß löffelweise ein, gibt etwas Salz, 4 dkg Zucker, 8 dkg Butter oder Fett dazu, gibt ihn in eine flache Pfanne und verfährt weiter wie oben.

Der Grießschmarren wird mit Kompott oder Zwetschkenröster serviert.

Zwetschkenröster: Die getrockneten oder frischen Zwetschken werden gewaschen, entkernt, mit 10—12 Stück Würfelzucker (es kann auch der abgeronnene Zucker von den Glasuren verwendet werden) und soviel Wasser zugestellt, daß sie bedeckt sind, zugedeckt unter öfterem Umrühren 30—45 Minuten gedünstet. In einem Häferl wird nußgroß zerlassene Butter mit 1 Löffel Zimt und etwas Mehl glatt verrührt, zu den Zwetschken gegeben, 10 Minuten verkocht, warm serviert.

Kaiserschmarren:* $^3/_8$ l Milch.

Die Milch wird mit 18 dkg Mehl, 3 Dottern, 6 dkg Zucker, Salz und 6 dkg zerlassener Butter gut abgesprudelt und mit 3 Schnee vermischt. In einer großen flachen Pfanne läßt man 8 dkg Butter heiß werden, gießt die Masse nicht zu dick ein, und läßt sie auf dem Herd, ohne umzurühren, lichtbraun backen. Sie wird dann gewendet, ebenfalls hellbraun gebacken, mit einer Gabel in kleine Stücke geteilt und noch eine Weile angeröstet. Der Schmarren wird auf runder Schüssel angerichtet, angezuckert, warm mit dem Kompott serviert.

Wenn die Kasserolle zu klein ist, so daß der Teig ziemlich dick eingegossen wird, kann der Schmarren nicht durchbacken.

---

33. Menu.

Schwäbische Brotsuppe
Rindfleisch mit Senfsauce und Reis
Germknödel oder bayrische Küchel.

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg Rieddeckel, 1 Paar Würstel.
Sauce: $^1/_8$ l Rahm.
Reis: $^1/_4$ kg.
Germknödel: $1^1/_2$ dkg Germ, $^1/_8$ l Milch.
Fülle: $^3/_8$ kg Powidl.

Ausführung.

Suppe: 20 Minuten vor dem Servieren werden in einer Kasserolle in 6 dkg heißem Fett 1 feingehackte Zwiebel und ein paar Stückchen nudlig geschnittenes Brot angeröstet, die abgeseihte Rindsuppe daraufgegossen, die Würstel, welche gewaschen und blättrig geschnitten wurden, hineingegeben und einigen Minuten mitgekocht. Man kann eventuell noch 1 Ei einsprudeln, doch darf die Suppe nachher nicht mehr kochen.

Senfsauce: Eine Einbrenn von 5 dkg Fett wird mit Suppe oder Wasser aufgegossen, 1—1½ Löfferl französischer Senf und einige Löffel Rahm hineingegeben, gesalzen und gut verkocht.

Reis: Siehe Menu 1.

Germknödel: 30 dkg Mehl werden im Weidling erwärmt, mit 5 dkg Butter abgerebelt, 1 Dotter, 1 ganzes Ei, Salz, 2 Löffel Zucker, das aufgegangene Dampfl, einige Löffel laue Milch hineingegeben, der Teig so lange abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel löst und in Herdnähe zum Aufgehen gestellt. Wenn er nahezu noch einmal so hoch gegangen ist, werden mit einem bemehlten Löffel kleine Teigstücke auf ein bemehltes Brett gegeben, mit bemehlten Fingern auseinandergezogen, mit Powidl gefüllt, die Teigenden zusammengedrückt, Knödel geformt, in eine Kasserolle in viel kochendes Salzwasser auf 8—10 Minuten eingekocht, auf eine runde Schüssel gehoben, mit in Fett gerösteten Bröseln begossen, serviert. Man kann die Knödel auch mit geriebenem Mohn oder Lebkuchen bestreuen und mit heißem Fett begießen.

Bayrische Küchel: 2 dl lauer Milch wird mit 1 Ei, 1 Dotter, 8 dkg zerlassener Butter, Salz, 4 dkg Zucker und dem aufgegangenen Dampfl von 1½ dkg Germ abgesprudelt, in einen Weidling zu 30 dkg erwärmtem Mehl gegeben, der Teig so lange abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel löst und in Herdnähe zum Aufgehen gestellt. Nach ungefähr 1 Stunde walkt man ihn auf bemehltem Brett fingerdick aus, sticht ihn mit einem großen Krapfenstecher aus und läßt ihn mit einem Tuche bedeckt nochmals 30 Minuten gehen. In die Mitte der Krapfen wird ein Grübchen gemacht, die Krapfen mit dieser Seite nach unten ins heiße Fett gelegt, auf beiden Seiten hellbraun gebacken, abgetropft, angezuckert, in die Vertiefung Marmelade gefüllt, warm serviert.

---

34. Menu.

Suppe mit Biskuitschöberl
Münchener Pickelsteine
Topfenkuchen oder Kirschentorte.

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg magerem Mäusl.

Fleisch: 60—70 dkg Rindszapfen, 2 h Kapern, 2 Büschel Karotten, 2 Kohlrüben, ½ kg runde Kartoffeln, 3 Champignons.

Topfenkuchen: ⅛ l Rahm.

Fülle: 30 dkg Topfen.

Ausführung.

Schöberl: In den festen Schnee von 3 Klar rührt man 3 Dotter, 1 Prise Salz und 4 dkg Mehl leicht ein, füllt die Masse in die Schöberlpfanne und bäckt sie bei mäßigem Feuer hellbraun. Das Schöberl wird gelockert, gestürzt, geschnitten und warm serviert.

Fleisch: Das Fleisch wird gewaschen, groß würflig geschnitten. In 6 dkg heißem Fett läßt man 1 feingehackte Zwiebel anlaufen, gibt das Fleisch und 1 Löffel Essig dazu, gießt mit Suppe oder Wasser auf, läßt es zugedeckt 2—2½ Stunden dünsten.

Man gibt feingehackte Zitronenschale, Kapern, Majoran, die in Salzwasser gekochten, nudlig geschnittenen Karotten, würflig geschnittenen Kohlrüben und Kartoffeln, die roh geschnittenen Champignons dazu und läßt dies noch eine Weile mitdünsten. Das Fleisch wird auf runder Schüssel serviert.

Topfenkuchen: Von 28 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 2 Dotter, 1 Löffel Rum, 2 Löffel Rahm, 2 dkg Zucker wird ein Bröselteig gemacht (siehe Teige). Nach dem Rasten wird er in 2 Teile geteilt, jeder derselben blechgroß ausgewalkt, ein Teil auf das unbestrichene Blech gelegt, die Fülle darauf gestrichen, 3 dkg Zibeben darauf gestreut, der zweite Teigteil darübergelegt, die Ränder zugedrückt, der Kuchen mit verklopftem Ei bestrichen, bei schärferem Rohr hellbraun gebacken, geschnitten, angezuckert, überkühlt serviert.

Fülle: Zu dem Abtrieb von 5 dkg Butter rührt man 2 Dotter, 2 Löffel Vanillezucker, feingehackte Zitronenschale und den passierten Topfen ein.

Kirschentorte: ¼ kg Kirschen.

Zu einem Abtrieb von 3 Eier schwer Butter, rührt man 3 Eier schwer Zucker mit 3 ganzen Eiern nach und nach ein und mengt noch 3 Eier schwer Mehl darunter. Die Masse wird in die Tortenform gefüllt, mit den entstielten, abgewischten Kirschen belegt, bei mäßigem Feuer gebacken, herausgehoben, ungezuckert, ausgekühlt serviert.

---

35. Menu (Sonntag).

Leberpureesuppe mit gebackenen Knöderln.
Parmesankalbsbraten mit Kartoffelpudding.
Schokoladekuchen oder Nordbahnkrapfen.

Zutaten.

Suppe: 16 b Wurzelwerk, 10 dkg Leber und Milz.

Knöderl: 2 Schneidsemmeln.

Fleisch: 80—100 dkg ausgelöste Schulter oder Schlögelstutzerl, 6 dkg Speck, 4 dkg Parmesan, ¼ l Rahm.

Pudding: 6 Schneidsemmeln, ¼ l Milch, ¼ kg Kartoffeln.

Nordbahnkrapfen: ⅛ l Schlagobers.

Ausführung.

Suppe: Das Wurzelwerk wird geputzt, blättrig geschnitten, in einem Häferl mit 5 dkg Fett, 1 Ringelzwiebel, der geschabten Leber und Milz, 5 Pfeffer- und Gewürzkörnern, 1 Lorbeerblatt, Thymian und einem Stück Schwarzbrotrinde dunkel geröstet, mit Essig gespritzt, mit Wasser aufgegossen und unter häufigem Umrühren und Nachgießen $1^1/_2$ Stunden gedünstet. Das Ganze wird passiert, mit Wasser oder Rindsuppe vom Tag zuvor aufgegossen, nach Geschmack gesäuert und gesalzen und gut verkocht. Man kann statt der Leber auch Wildfleischreste und Knochenreste ebenso anrösten. Sie heißt dann Wildpureesuppe.

Geb. Knöderl: Zu dem Abtrieb von 4 dkg Butter oder Fett rührt man 1 Ei, Salz, 2 abgerindete, in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, feingehackte Petersilie und 8 dkg Brösel ein. Es werden Knöderl geformt, aus dem heißen Schmalz gebacken, abgetropft und warm serviert.

Fleisch: Das Fleisch wird gewaschen, gesalzen, gespickt, in eine Bratpfanne in 5 dkg heißes Fett gegeben, mit Wasser angegossen, im Rohr unter häufigem Begießen und Nachgießen $1^1/_2$ Stunden gebraten. Der Saft wird mit dem geriebenen Parmesan und dem Rahm vermischt, über das Fleisch gegossen, auf langer Schüssel serviert.

Kartoffelpudding: Zu dem Abtrieb von 7 dkg Butter rührt man 3 Dotter, Salz, 6 abgerindete, in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 18 dkg gekochte, passierte, ausgekühlte Kartoffeln, 3 Schnee. Die Masse wird in die Puddingform gefüllt, $^3/_4$ Stunden im Dunst gekocht, gelockert, gestürzt, mit zerlassener Butter begossen, warm serviert.

Schokoladekuchen: Zu dem Abtrieb von 12 dkg Butter rührt man nach und nach 12 dkg Zucker mit 4 Dottern ein, mengt 12 dkg erweichte oder geriebene Schokolade und mit 4 Schnee zugleich 12 dkg Mehl darunter. Die Masse wird fingerdick auf ein gebuttertes, bemehltes Blech gestrichen, bei schwächerem Feuer gebacken, noch warm in Rechtecke geschnitten, ausgekühlt, je 2 und 2 mit Marmelade oder gezuckertem Schlagobers zusammengesetzt, angezuckert oder mit Schlagobers verziert.

Nordbahnkrapfen werden ebenso zubereitet, nur wird der fertig gebackene Schokoladekuchen rund ausgestochen, jedes 2. Blatt mit einem kleineren Ausstecher nochmals ausgestochen. Ein ganzes Blatt wird mit Marmelade bestrichen, der Rand des ausgestochenen Blattes daraufgelegt, oben mit gezuckertem Schlagobers verziert, serviert. Der Kuchen wird tagszuvor gebacken.

36. Menu.

Suppe mit Grießnockerln
Rindfleisch mit Spinat oder Kochsalat
Ausgedünstete Nudeln oder Nudelauflauf

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg weißem Scherzl.
Spinat: $^1/_2$ kg.
Kochsalat: 3—4 größere Bund.
Ausgedünstete Nudeln: $^5/_4$ l Milch.
Nudelauflauf: $^3/_4$ l Milch.

Ausführung.

Nockerl: Zu dem Abtrieb von 3 dkg Butter rührt man eine Prise Salz, 1 Ei und 4—5 dkg Grieß ein, läßt dies eine Weile stehen, legt mit einem in die heiße Suppe getauchten Löffel kleine Nockerl in die abgeseihte kochende Rindsuppe ein und läßt sie langsam 5 Minuten kochen. Wenn die Suppe zu stark wallt, schreckt man sie mit einem Schöpflöffel kalten Wassers ab.

Werden die Nockerl von 2 Eiern gemacht, so ist es besser, die Dotter zum Abtrieb von der Butter zu geben und mit dem Grieß zugleich den Schnee von den 2 Klar einzurühren. Das weitere Verfahren bleibt das gleiche.

Spinat:* Der Spinat wird von den schlechten Blättern und Stielen befreit, gewaschen, ins kochende Salzwasser gegeben, 20 Minuten unzugedeckt gekocht, abgeseiht, passiert. Eine lichte Einmach von 5 dkg Butter wird mit Spinatwasser oder Suppe aufgegossen, der Spinat hineingegeben, gesalzen, gepfeffert, gut verkocht. Man kann den Spinat statt mit Suppe oder Wasser auch mit Milch aufgießen.

Kochsalat* wird ebenso zubereitet, nur wird er nach dem Kochen grob gehackt.

Ausgedünstete Nudeln:* Von 25 dkg Mehl, 2 Eiern, Salz und etwas Wasser wird ein Nudelteig gemacht (siehe Teige), in breite Nudeln geschnitten, mit 5 dkg Zucker und 8 dkg Butter in eine Kasserolle in 1 l kochende Milch gegeben und so lange gekocht, bis sich die Milch eingedickt hat. $^1/_4$ l Milch wird mit 2 Dottern, 5 dkg Zucker abgesprudelt, über die Nudeln gegossen, diese im Rohre 30—45 Minuten ausgedünstet, auf eine runde Schüssel gegeben, angezuckert, warm serviert.

Nudelauflauf:* Ein Nudelteig (siehe Teige) von 20 dkg Mehl, 2 Eiern, Salz wird zu Suppennudeln geschnitten. In einer Kasserolle wird $^3/_4$ l Milch zum Kochen gebracht, die Nudeln darin dick eingekocht, ausgekühlt. Zu dem Abtrieb von 5 dkg Butter rührt man 3 Dotter, 5 dkg Zucker, die ausgekühlten Nudeln, 3 Schnee, füllt die Masse in eine gut gebutterte Auflaufform, bäckt sie bei mäßigem Feuer 30—45 Minuten und serviert sie angezuckert in der Form.

37. Menu.

Schwammerlsuppe
Schweins-, Kalbs- oder Pariser-Schnitzel mit Zeller- und Kartoffelsalat
Butterteig-Apfel- oder Butterteig-Ribiselstrudel.

Zutaten.

Suppe: 6—8 Champignons oder Pilze, $^1/_8$ l Rahm.
Schweinsschnitzel: 40—50 dkg Schweinsschlegel, 1 Zitrone.
Kalbsschnitzel: 40—50 dkg Kalbsschlegel, 1 Zitrone.
Pariser-Schnitzel: 60—80 dkg Kalbsschlegel, 1 Zitrone.
Kartoffel- u. Zellersalat: $^1/_2$ kg Kipfelkartoffeln, 1 Zeller, 10 h Vögerlsalat.
Butterteig-Apfelstrudel: $^3/_4$ kg Maschanzkeräpfel.

Ausführung.

Suppe: Die Champignons oder Pilze werden geputzt, gewaschen, blättrig geschnitten, in eine Kasserolle mit 4 dkg heißer Butter gegeben und $^1/_4$ Stunde unter öfterem Umrühren gedünstet. Eine Petersilieneinmach von 8 dkg Butter wird mit Wasser oder Suppe vom Tag zuvor aufgegossen, die Schwammerl hineingegeben, gesalzen, gut verkocht. Man kann auch einige Löffel Rahm in die Suppe geben.

Schweinsschnitzel: Das Fleisch wird in dünne Schnitzel geschnitten, geklopft, knapp vor dem Backen gesalzen, paniert, aus dem heißen Schmalz gebacken, abgetropft, auf langer Schüssel mit Zitronenscheiben garniert, serviert.

Kalbsschnitzel werden ebenso gemacht.

Pariser-Schnitzel: Die geklopften, gesalzenen Kalbsschnitzel werden erst in Mehl, dann in verklopftem Ei gedreht, aus dem heißen Schmalz gebacken und wie die Schweinsschnitzel serviert.

Kartoffelsalat: Die Kartoffeln werden gewaschen, mit kaltem Wasser zugestellt, 25—30 Minuten gekocht, abgeseiht, ganz ausgekühlt, geschält, blättrig geschnitten, mit Salz, Essig und Öl vermischt.

Zellersalat: Der Zeller (Sellerie) wird geschält, in Scheiben geschnitten, in einer kleinen Kasserolle mit kaltem Wasser, etwas Essig, Salz und 2 Stück Würfelzucker zugestellt, 30 Minuten gekocht, abgeseiht, mit Essig und Öl betropft und der Kartoffelsalat damit garniert.

Butterteig-Apfelstrudel: Ein fertiger Butterteig (siehe Teige) von 21 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 1 Ei, Salz, 2 Löffeln Essig und etwas Wasser wird rechteckig ausgewalkt, ausgeradelt, aufs unbestrichene Blech gelegt, in die Mitte der Länge nach Fülle gegeben, der Teig von beiden Seiten darüber zusammengeschlagen, mit Klar bestrichen. Von den Resten werden schmale Streifen geradelt, der Strudel kreuzweise damit belegt, mit verklopftem Ei bestrichen, gebacken, schief aufgeschnitten, angezuckert, ausgekühlt serviert.

Fülle: Die Äpfel werden geschält, entkernt, geviertelt, mit 8—10 Stück Würfelzucker, etwas Wasser, Zitronenschale, 3 dkg Zibeben weich gedünstet, völlig ausgekühlt und ohne Saft verwendet.

Butterteig-Ribiselstrudel: Die Zubereitungsart ist die gleiche wie die des Apfelstrudels, nur gibt man statt der Äpfel eingekochte Ribisel.

38. Menu.

Suppe mit gebackenen Kartoffelnockerln.
Gedämpftes Rindfleisch mit Specklinsen.
Crêmekrapferl oder Spritzkrapfen.

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg Ortschwanzl.
Nockerl: 1/4 kg Kartoffeln.
Fleisch: 8 h Wurzelwerk.
Linsen: 12 dkg Speck.
Crêmekrapferl: 3/8 l Milch.

Ausführung.

Nockerl: Zu dem Abtrieb von 4 dkg Butter rührt man 1 Ei, Salz, 15 dkg gekochte, passierte, ausgekühlte Kartoffeln und 4—6 dkg Mehl ein. Mit einem Löffel werden kleine Nockerl geformt, in heißes Schmalz gelegt, hellbraun gebacken, abgetropft, separat warm serviert.

Aus derselben Masse können Knöderl geformt und ebenso zubereitet werden.

Gedämpftes Rindfleisch: Das Fleisch wird wie gewöhnlich zur Suppe zugestellt. 1 Stunde vor dem Servieren wird das Wurzelwerk, welches geputzt, gewaschen und blättrig geschnitten wurde, mit 1 Ringelzwiebel, 5 Pfeffer- und Gewürzkörnern, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian in 5 dkg heißem Fett dunkel geröstet, das Fleisch aus der Suppe genommen, in das Wurzelwerk gegeben, mit wenig Wasser angegossen, zugedeckt, unter öfterem Nachgießen gedünstet. Der Saft soll schön braun sein. Das Fleisch wird dann herausgenommen, der Saft gestaubt, passiert, mit etwas Essig gesäuert, mit dem Fleisch nochmals aufgekocht. Dieses wird geschnitten und mit dem Saft auf langer Schüssel serviert.

Specklinsen: 1/2 l Linsen werden ausgesucht, gewaschen, mit Handhoch **kaltem** Wasser zugestellt, 1 1/2 Stunden zugedeckt, mehr gedünstet als gekocht. (Siehe Hülsenfrüchte.) Man darf nicht viel umrühren, damit die Linsen nicht zerfallen. Sie werden dann abgeseiht, auf runder Schüssel angerichtet, gesalzen, mit dem kleinwürflig geschnittenen, lichtgelb angerösteten, durchgeseihten Speck übergossen, die Grammeln desselben in die Mitte gegeben.

Crêmekrapferl:* Brandteig (siehe Teige) von 2 dl Wasser, 7 dkg Butter, Salz, 14 dkg Mehl, 3—4 kleine Eiern. Mit einem kleinen Löffel werden kleine Krapferl auf ein gebuttertes Blech dressiert, bei schärferem Feuer hellbraun gebacken. Sie müssen hoch aufgehen und innen hohl sein. Es ist am besten, vorher ein Probekrapferl zu machen. Ist der Teig zu dünn oder zu fest, so gibt man je nachdem noch Mehl oder 1 Ei hinein. — Die Krapferl werden seitlich eingeschnitten, mit der Crême gefüllt, angezuckert, serviert. Während des Backens soll das Rohr nicht so oft aufgemacht werden, sonst fallen sie zusammen.

Crême: Im Schneekessel wird etwas Milch mit 2—3 Löffeln Mehl glatt verrührt, die übrige Milch, 4 Dotter, 1 Stückchen Vanille und Zucker nach Geschmack hineingegeben, über Dunst dick geschlagen, ausgekühlt verwendet.

Wird die Crême nicht dick, muß in einem Häferl etwas Milch und Mehl glatt abgerührt und zur Crême gegossen werden. Man kann in die kalte Crême auch 1—2 Schnee oder $^1/_8$ l Schlagobers mengen.

Spritzkrapfen: Brandteig (siehe Teige) von $^1/_4$ l Milch, 5 dkg Butter, Salz, 15 dkg Mehl, 2—3 kleinen Eiern. Der Teig muß ziemlich fest sein. Er wird in die Spritzkrapfenform gefüllt und mit dieser werden verschiedene Formen, wie Stangen, Ringe, Spiralen, in viel heißes Schmalz gedrückt, hellbraun gebacken, abgetropft, angezuckert, warm mit Chaudeau oder Himbeersaft serviert. Von diesem Teig soll ebenfalls eine Probe gemacht werden. Sieht man, daß der Teig zu locker ist, muß noch Mehl nachgegeben und gut verrührt werden.

---

39. Menu.

Suppe mit Fridattennudeln
Rindfleisch mit kalter Schnittlauchsauce und Kartoffelschmarren
Grießstrudel oder Grießknödel mit Zwetschkenröster.

Zutaten.

Suppe: Von 50—70 dkg Schulterscherzl.
Fridatten: $^1/_4$ l Milch.
Schnittlauchsauce: 4 h Schnittlauch.
Schmarren: $^3/_4$ kg runde Kartoffeln.
Strudel: $^1/_4$ l Rahm.
Röster: $^1/_4$ kg getrocknete oder $^1/_2$ kg frische Zwetschken.

Ausführung.

Fridattennudeln: Die Milch wird mit 1 Ei, Salz und 12—15 dkg Mehl glatt abgesprudelt. In die Palatschinkenpfanne gießt man etwas zerlassenes Fett, läßt es heiß werden, gießt es wieder zurück, schüttet einen kleinen Schöpflöffel des Teiges ein, läßt ihn rund und dünn auslaufen und bäckt ihn auf beiden Seiten hellbraun. Man gibt nun wieder Fett in die Pfanne, läßt es heiß werden und verfährt weiter wie oben. Die fertigen Fridatten werden gerollt, nudlig geschnitten und warm serviert.

Kalte Schnittlauchsauce. Erst werden 3 harte Dotter, dann 2 abgerindete, in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln passiert, mit etwas kaltem Wasser, Essig, Öl, Senf und Salz vermischt und zum Schluß der feingehackte Schnittlauch eingerührt. Die Sauce kann auch zu kaltem Fleisch serviert werden.

Die Dotter können separat gekocht werden. (Siehe kalte Sardellensauce, Menu 6).

Kartoffelschmarren: Siehe Menu 3.

Grießstrudel: Von 20 dkg Mehl, 1 Ei, Salz, 1 dl lauem Wasser wird ein Strudelteig gemacht (siehe Teige), nach dem Rasten dünn ausgezogen, die Ränder weggeschnitten, der Teig mit Klar bestrichen, die Fülle darauf verteilt und der Strudel auf den Tisch gerollt. Mit dem bemehlten Kochlöffelstiel werden gleich große Stücke durchgedrückt, mit dem Messer durchschnitten, auf ein bemehltes Brett gegeben. In eine große Kasserolle werden die Stücke auf 5—8 Minuten ins kochende Salzwasser eingekocht, auf eine runde Schüssel gehoben, mit in Fett gerösteten flüssigen Bröseln begossen und mit Zwetschkenröster als Mehlspeise oder aber ohne Röster als Beilage zu Beuschel serviert.

Fülle: Sie muß vor dem Teig begonnen werden. Der Schnee wird geschlagen, während der Strudelteig rastet.

Zu dem Abtrieb von 9 dkg Fett rührt man 3 Dotter, Salz, etwas mehr als $^1/_8$ l Rahm, 11 dkg Grieß und 3 Schnee ein.

Grießknödel: 25 dkg Grieß werden gesalzen, im Weidling mit 5 dkg heißem Fett begossen, verrührt, mit $^1/_4$ l kochendem Wasser abgebrüht. Man läßt die Masse zugedeckt 1 Stunde stehen, formt Knödel, legt sie in eine Kasserolle ins kochende Salzwasser, läßt sie langsam 5—8 Minuten kochen. Sie werden auf eine runde Schüssel gehoben, mit in Fett gerösteten Bröseln begossen und wie der Grießstrudel serviert.

Zwetschkenröster: Siehe Menu 32.

---

40. Menu.

Fischbeuschelsuppe.
Karpfen gebacken mit Kartoffel- und Zellersalat; oder Karpfen schwarz mit böhm. Knödeln; oder Karpfen blau gesotten.
Bröselteig-Apfelstrudel oder preußischer Apfelkuchen.

Zutaten.

Suppe: 1 Rogner Beuschel, 16 h Wurzelwerk, 1 Schneidsemmel.

Karpfen geb.: 1·20 kg Milchner oder 1·50 kg Rogner, wovon das Beuschel zur Suppe verwendet wird.

Apfelstrudel: $^3/_4$ kg Maschanzkeräpfel.

Ausführung.

Suppe: Das geputzte, gewaschene, blättrig geschnittene Wurzelwerk wird mit einer Ringelzwiebel, 5 Pfeffer- und Gewürzkörnern, 1 Lorbeerblatt, Spur Thymian in einem Häferl in 5 dkg heißem Fett dunkel geröstet. Der halbierte Fischkopf wird gewaschen, in Salzwasser gekocht. Mit diesem Wasser wird das Wurzelwerk aufgegossen, mit Essig gesäuert, unter häufigem Umrühren 1—$1^1/_2$ Stunden gedünstet. Es wird dann passiert, einer dunklen Einbrenn

von 5 dkg Butter oder Fett zugesetzt, gesalzen, gesäuert, das Beuschel, welches separat in einem Häferl 15—20 Minuten gekocht wurde, hineingegeben, gut verkocht, mit Semmelschnitten serviert.

Karpfen gebacken: Es ist am besten, einen Milchner zu kaufen, weil dieser mehr Fleisch hat. Die sogenannte Milch kann gebacken werden. Für die Suppe kauft man dann separat das Beuschel von 1 Rogner. Kauft man einen Rogner, so kann dessen Beuschel zur Suppe verwendet werden.

Der geschuppte, ausgeweidete, gewaschene Fisch wird in die Hälfte geteilt, davon dreifingerbreite Stücke durchgeschnitten und gehackt, jedes derselben gut gesalzen 1 Stunde liegen gelassen. Sie werden dann mit einem Tuche abgewischt, gut paniert, sehr langsam aus viel heißem Schmalz gebacken, auf Löschpapier abgetropft, auf langer Schüssel angerichtet, mit Zitronenscheiben belegt, mit Petersilie verziert, serviert. — Werden die Köpfe auch gebacken, so bäckt man sie ganz zum Schluß sehr langsam aus.

Salat: Siehe Menu 37.

Karpfen schwarz oder böhm. Fisch: 3/4—1 kg Milchner, 6 h Wurzelwerk, etwas Blut, 8—10 getrocknete Zwetschken, 1/4 l Bier, 10 h Hollersalse, 2 h Lebkuchen. Das geputzte, gewaschene, blättrig geschnittene Wurzelwerk wird mit einer Ringelzwiebel, dem Fischblut, 6 Pfeffer- und Gewürzkörnern, 4 Nelken, einem Stückchen Ingwer, Zitronenschale, 1 Stückchen Knoblauch, dem geriebenen Lebkuchen, Salz, Essig, Bier, 2 Lorbeerblättern, Spur Thymian und Hollersalse, mit soviel Wasser, daß es bedeckt ist, ungefähr 1 Stunde gekocht. Man legt dann zweifingerbreite Stücke Fisch in diese Brühe, läßt sie 9—10 Minuten zurückgezogen ziehen, nimmt sie heraus, stellt sie warm und seiht die Brühe durch. In einer Kasserolle läßt man in 2 dkg heißem Fett oder Butter 1 Löffel Zucker braun werden, gibt ganz wenig Mehl dazu, verrührt es, läßt dies auskühlen, gießt mit der Brühe auf, gibt die Zwetschken, einige Zibeben, 6 geschwellte geschnittene Mandeln, einige halbe Nüsse hinein, salzt, säuert und zuckert nach Geschmack und läßt es 15—20 Minuten verkochen. Die Sauce wird über die Fischstücke gegossen und mit böhmischen Knödeln serviert.

Böhm. Knödel: 2—3 Schneidsemmeln, 1/4 l Milch. In einem Weidling werden 25—30 dkg Mehl mit etwas Milch, welche mit 1 Ei und Salz abgesprudelt wurde, übergossen und zu einem festen Teig gerührt. Man vermischt diesen mit den würflig geschnittenen Semmeln, läßt ihn eine Weile stehen, sticht dann mit einem Schöpflöffel Knödel aus und legt sie auf 8 Minuten in viel kochendes Salzwasser ein. Sie werden auf eine runde Schüssel gehoben und mit in Fett gerösteten Bröseln begossen.

Karpfen, blau gesotten: 1·20 kg Karpfen, 6 h Wurzelwerk. In einer großen Kasserolle wird eine Beize (siehe Erklärungen) mit viel Salz und Essig 30 Minuten gekocht. Der hergerichtete Fisch wird halbiert und in dreifingerbreite Stücke geschnitten. Diese werden in die kochende Beize eingelegt, sofort zurückgezogen, worauf man sie 8—10 Minuten ziehen läßt. Sie werden auf eine lange Schüssel gehoben, entweder warm mit Salzkartoffeln oder kalt mit Essig und Oel, oder mit Sauce tartare (siehe Vorspeisen: Hecht kalt) serviert. Man kann die Beize auch in der Fischwanne kochen, den hergerichteten Fisch ganz an den Einsatz binden (siehe Vorspeisen: Schill warm), ehe er in

die Beize kommt, mit 1/8 l kochendem Essig übergießen, einsenken, dann zurückgezogen je nach Größe 10—15 Minuten ziehen lassen. Er wird dann im Ganzen auf die Fischschüssel gehoben und wie die blauen Stücke serviert.

Bröselteig-Apfelstrudel: Ein Bröselteig (siehe Teige) von 14 dkg Mehl, 12½ dkg Butter, 1 Dotter, 1 Löffel Milch, 1 Löffel Zucker, Zitronenschale und etwas Salz wird nach dem Rasten dünn ausgewalkt, rechteckig ausgeradelt, auf das unbestrichene Blech gelegt, in die Mitte der Länge nach Fülle gegeben und der Teig von beiden Seiten darüber zusammengeschlagen. Von den Teigresten werden schmale Streifen geradelt, mit Klar bestrichen und kreuzweise auf den Strudel gelegt. Dieser wird mit verklopftem Ei bestrichen, bei scharfem Feuer hellbraun gebacken, überkühlt in gleich große Stücke geschnitten, angezuckert, ausgekühlt serviert.

Fülle: Die Aepfel werden geschält, entkernt, geviertelt, mit 8—10 Stück Würfelzucker, etwas Zitronenschale, ganz wenig Wasser und 3 dkg Zibeben weich gedünstet. Diese Fülle muß saftlos sein und darf nur ausgekühlt verwendet werden.

Preußischer Apfelkuchen: ½ kg Maschanzker, 1 Zitrone. Von 14 dkg Mehl, 11 dkg Butter, 4 dkg geschwellten, geriebenen Mandeln, 5 dkg Zucker, ½ rohen und 1 hartgekochten Dotter, feingehackter Zitronenschale, 1 Löffel Zitronensaft wird ein Bröselteig gemacht. (Siehe Teige.) Nach dem Rasten wird er dünn ausgewalkt, rechteckig ausgeradelt, auf das unbestrichene Blech gelegt und im Rohr hellbraun gebacken. Man streicht dann die Fülle darauf, formt aus den Teigresten dünne Rollen, legt sie gitterförmig auf die Fülle, bestreicht sie mit verklopftem Ei und bäckt den Kuchen bei schärferem Feuer fertig. Er wird geschnitten, angezuckert, ausgekühlt serviert.

Fülle wird ebenso gemacht wie die für den Bröselteig-Apfelstrudel.

---

41. Menu.

Suppe mit Kaiserschöberl
Bordeleser Braten
Apfelspalten oder Schlosserbuben

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg fettem Mäusl.

Schöberl: 1/8 l Milch.

Braten: 50—70 dkg Hüferschwanzl oder Tafelstück, 6 dkg Speck, ¼ kg runde Kartoffeln, 1 große gelbe Rübe, ½ Zeller, ¼ l grüne Erbsen oder 2 kleine Kohlrüben, 3 größere Champignons.

Äpfelspalten: ¼ l Weißwein, 1 kg Strudeläpfel.

Schlosserbuben: 1/8 l Milch, ½ kg getrocknete Zwetschken.

Ausführung.

Schöberl: Zu dem Abtrieb von 5 dkg Butter rührt man 2 Dotter, Salz, 5 Löffel Milch ein und mengt mit dem Schnee von 2 Klar zugleich 6 dkg Mehl darunter. Die Masse wird in die Schöberlpfanne gefüllt, bei mäßigem Feuer gebacken, gelockert, gestürzt, geschnitten und warm serviert.

Fleisch: Das Fleisch wird geklopft, gewaschen, gesalzen, gepfeffert, gespickt. In 6 dkg heißem Fett läßt man 1 große feingehackte Zwiebel dunkelbraun rösten, gibt das Fleisch hinein, gießt mit Suppe oder Wasser an und läßt es zugedeckt unter öfterem Wenden und Nachgießen 2—2½ Stunden dünsten. 45 Minuten vor dem Servieren gibt man die würflig geschnittenen Kartoffeln, die nudlig geschnittenen Karotten, den Zeller, die grünen Erbsen und Champignons, welche im Salzwasser überkocht wurden, hinein und läßt sie weich dämpfen. Der Saft wird etwas gestaubt, mit dem Rahm und Rotwein aufgegossen, gut verkocht, mit dem Fleisch und dem Wurzelwerk auf langer Schüssel serviert.

Im Winter kann man statt der grünen Erbsen auch würflig geschnittene Kohlrüben verwenden.

Äpfelspalten: Der Wein wird in einer Schüssel mit 2—3 Löffeln Zucker, 1—2 Eiern und 16—18 dkg Mehl glatt abgesprudelt. Die Äpfel werden geschält, mit dem Apfelbohrer, ohne sie zu zerteilen, entkernt, in Scheiben geschnitten, in den Teig getaucht, in viel heißes Schmalz gelegt, auf beiden Seiten hellbraun gebacken, abgetropft, angezuckert, warm serviert.

Schlosserbuben:* Die Milch wird mit 1 Ei, Salz, 2 Löffeln Zucker, 10 dkg Mehl und 1 Löffel Rum glatt abgesprudelt. Die Zwetschken werden gewaschen, ins kochende Wasser gegeben, 8 Minuten gekocht, abgeseiht, abgetropft, entkernt, statt des Kernes ½ geschwellte Mandel hineingegeben, die Zwetschken in den Teig getaucht, in viel heißes Schmalz gelegt, hellbraun gebacken, abgetropft, noch heiß in geriebener Schokolade gedreht, warm serviert.

---

42. Menu (Sonntag).

Suppe mit Grießconsommé
Englisches Filet garniert oder Wellington-Filet mit Champignonsauce und Reis
oder Filet à la Colbert mit Kartoffelpuree
Obsttortelettes oder Weintraubenkuchen.

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg Zwerchried.
Consommé: ¼ l Milch.
Engl. Filet: 1½ kg Lungenbraten, 10 dkg Speck.
Garnierung: Siehe Menu 28.
Obsttortelettes: ½ kg Maschanzkeräpfel, ¼ kg Birnen, ¼ kg Zwetschken oder ¼ kg Kirschen.

Ausführung.

Consommé: 2 dl Milch werden mit 4 dkg Butter und Salz zum Kochen gebracht, löffelweise 6 dkg Grieß dick eingekocht und ausgekühlt. Man mengt dann 2 Dotter und 2 Schnee ein, füllt die Masse in die Consomméform, läßt sie 30—45 Minuten im Dunst stocken. Sie wird gelockert, gestürzt, geschnitten, warm serviert.

Englisches Filet: Das Fleisch wird von Knochen, Fett und Haut befreit, gesalzen, gepfeffert, gespickt. Mit dieser Seite nach unten wird es in eine Pfanne mit sehr heißem Fett gelegt, erst auf dem Herd, dann im Rohr bei scharfem Feuer 30—45 Minuten unter häufigem Begießen gebraten. Wenn es oben braun ist, wird es gewendet. Man legt dann das Fleisch auf einen Teller, stellt es ins offene Rohr, macht indessen den Saft, u. zw. wird das Fett abgegossen, 3 dkg Butter in der Pfanne gebräunt, mit etwas Suppe oder Wasser angegossen, gut aufgekocht, separat serviert. Das Fleisch wird in ganz dünne Stücke geschnitten, (es soll innen schön rosa sein) auf langer Schüssel angerichtet und mit den pommes princesses und der übrigen Garnierung (siehe Menu 28) verziert.

Man kann den Rand der Schüssel, ehe man das Fleisch auflegt, mit folgender Masse bespritzen: $^1/_4$ kg gekochte, passierte, noch warme Kartoffeln werden im Weidling mit 2 Dottern, Salz, etwas Cayennepfeffer (roter Pfeffer) und einigen Löffeln heißer Milch sehr glatt abgerührt. Die Masse soll ziemlich fest sein. Mit einer Sternspritze wird nun der Rand beliebig verziert, mit Parmesan und Bröseln bestreut, mit zerlassener Butter betropft und im Rohr 10 Minuten gratiniert.

Pommes princesses: $^3/_4$ kg runde Kartoffeln, 3 dkg Parmesan.

Zu dem Abtrieb von 8 dkg Butter rührt man 2 Dotter, 1 ganzes Ei, Salz, etwas Pfeffer, 3 dkg geriebenen Parmesan und $^1/_2$ kg gekochte, passierte, ausgekühlte Kartoffeln gut ein. Die Masse wird in den Dressiersack gefüllt, mit der Sternspritze kleine Krapferl auf das gebutterte, bemehlte Blech dressiert, mit verklopftem Ei bestrichen, bei schärferem Feuer hellbraun gebacken, warm serviert.

Wellington-Filet: 1—1·20 kg Lungenbraten, 10 dkg Speck, 3 Champignons. Das Fleisch wird wie das vorige zubereitet, nur muß es 1 Stunde vor dem Servieren schon fertig gebraten sein, worauf man es vollständig auskühlen läßt. Ein Butterteig (siehe Teige) von 15 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 1 Ei, Salz, 2 Löffel Essig und Wasser wird rechteckig und nicht zu dünn ausgewalkt, das Fleisch in die Mitte gelegt, mit fines herbes (siehe Erklärungen) bestrichen, der Teig mit Klar bestrichen, von allen Seiten über dem Fleisch zusammengeschlagen, mit der geschlossenen Seite nach unten auf ein Blech gelegt und oben mit verklopftem Ei bestrichen. Von dem übrigen dünn ausgewalkten Butterteig werden Streifen geradelt oder Figuren ausgestochen, mit Ei bestrichen, der Braten damit belegt, bei scharfem Feuer hellbraun gebacken, in dünne Scheiben geschnitten und auf langer Schüssel angerichtet. Champignonsauce wird separat dazu serviert. (Siehe Menu 1).

Reis: Siehe Menu 1.

Filet à la Colbert: 1—1·20 kg Lungenbraten, 10 dkg Speck, 1 großes oder 2 kleine Häuptel Kohl, 3 Champignons.

Der Kohl wird entblättert. Die schönen Blätter werden gewaschen, in viel kochendes Salzwasser gegeben, 5—8 Minuten gekocht, abgeseiht, abgetropft und knapp nebeneinander flach auf ein Brett aufgelegt. Das fertige englische Filet wird mit fines herbes (siehe Erklärungen) bestrichen, mit dieser Seite nach unten auf die Kohlblätter gelegt, diese von beiden Seiten über demselben zusammengeschlagen, so daß es ganz eingewickelt ist. Man legt es in eine Bratpfanne, bestreut es mit Bröseln, gießt daneben etwas Suppe oder Wasser und brät es bei schärferem Feuer noch 20—25 Minuten. Das Fleisch wird dünn aufgeschnitten, auf langer Schüssel mit dem Saft (siehe Englisches Filet) serviert.

Die Schüssel kann, so wie beim engl. Filet angegeben ist, verziert werden.

Kartoffelpuree: Siehe Menu 19.

Obsttortelettes: Von 21 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker wird ein Bröselteig gemacht (siehe Teige). Nach dem Rasten wird er dünn ausgewalkt, mit dem großen Krapfenstecher ausgestochen und der Rand mit Klar bestrichen. Von den Teigresten werden dünne Rollen geformt, auf den Rand der runden Scheiben gelegt, mit verklopftem Ei bestrichen, aufs unbestrichene Blech gelegt und bei schärferem Feuer hellbraun gebacken. Sie werden dann mit verschiedenem Dunstobst oder frisch gedünsteten Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Zwetschken, Kirschen u. s. w. belegt. Die Tortelettes sind besser, wenn sie nicht ganz frisch sind, sollen daher tagszuvor gebacken werden. Ebenso der Weintraubenkuchen.

Weintraubenkuchen: $^1/_8$ l Milch, $^3/_8$ kg schwarze Weintrauben,

Ein Bröselteig (siehe Teige) von 21 dkg Mehl, 16 dkg Butter, 2 Löffeln Milch, 3 Dottern, 5 dkg Zucker und etwas Salz wird nach dem Rasten blechgroß ausgewalkt, aufs unbestrichene Blech gelegt und bei schärferem Feuer hellbraun gebacken. In den festen Schnee von 3 Klar rührt man 16 dkg Zucker, 7 dkg rohgeriebene Mandeln und die Weintrauben, welche gewaschen und vom Stengel gelöst wurden, ein, streicht die Masse auf den gebackenen Kuchen und läßt sie im Rohre noch hellbraun backen. Der Kuchen wird dann geschnitten und ausgekühlt serviert.

Feiertags-Menus.

1. Menu.

Hirnsuppe
Kalbsfricandeau mit Risipisi
Schokolade- oder Kaffeecrème, oder Kaffeebombe.

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg Riedhüfel, 1 Kalbshirn, 3—4 Champignons, 1 Schneidsemmel.

Fricandeau: 60—80 dkg Fricandeau oder ausgelöste Kalbsschulter, 5 dkg Speck, 6 h Wurzelwerk, $^1/_8$ l Rahm, $^1/_8$ l Wein.

Risipisi: Siehe Menu 12.

Schokoladecrème: 1 dkg weiße Gelatine, $^1/_4$ l Schlagobers.

Ausführung.

Suppe: Das Hirn wird gewaschen, abgehäutelt, blanchiert, passiert. Die Champignons werden geputzt, gewaschen, fein gehackt. In einer Kasserolle wird in 5 dkg heißer Butter gehackte Petersilie angeröstet, die Champignons hineingegeben, 15 Minuten gedünstet, 2 Löffel Mehl und das Hirn dazugegeben, gesalzen, gepfeffert, mit abgeseihter Rindsuppe aufgegossen, 20 Minuten verkocht, mit Semmelschnitten serviert.

Fleisch: Das Fleisch wird gewaschen, gesalzen, gespickt, eventuell gerollt und gebunden. In einer Bratpfanne läßt man in 6 dkg heißem Fett das geputzte, gewaschene, blättrig geschnittene Wurzelwerk und eine Ringelzwiebel lichtbraun rösten, gibt das Fleisch hinein und brät es im Rohr unter häufigem Begießen mit eigenem Saft und Nachgießen $1^1/_2$—2 Stunden. Es wird dann herausgenommen, der Saft gestaubt, leicht passiert, mit dem Rahm und Wein aufgegossen, in die Pfanne zurückgegeben und mit dem Fleisch noch 10 Minuten verkocht. Dieses wird in dünne Scheiben geschnitten, auf langer Schüssel angerichtet und mit dem Saft serviert.

Risipisi: Siehe Menu 12.

Schokoladecrème: 14 dkg Würfelzucker werden in einem Häferl mit 1 dl Wasser gesponnen. 12 dkg Schokolade werden im Schneekessel erweicht, nach und nach mit dem gesponnenen Zucker (siehe Torten) vermischt, glatt abgerührt und zum Auskühlen gestellt. Indessen wird die Gelatine zerlassen und das Schlagobers geschlagen. In dasselbe mengt man die Schokolademasse ein, läßt unter fortwährendem Rühren die Gelatine durch ein Teesieb einlaufen und füllt die Masse in die mit Wasser ausgeschwenkte Puddingform. Sie wird nun auf 2—3 Stunden ins Eis gegraben, wenn sie steif ist, gelockert, einen Moment ins heiße Wasser gehalten, die Crème auf eine Glasschüssel gestürzt und eventuell noch mit $^1/_2$ l Schlagobers verziert.

Im Winter genügt es, wenn man die Crème ins kalte Wasser stellt.

Kaffeecrème: $^1/_8$ l sehr starker schwarzer Kaffee, 1 dkg Gelatine, $^1/_4$ l Schlagobers. In einem Häferl werden in dem Kaffee 16 dkg Würfelzucker aufgelöst, zum Kochen gebracht, sofort zurückgezogen und noch einige Minuten langsam gekocht. Man läßt es nun auskühlen, löst indessen 1 dkg Gelatine auf und schlägt das Schlagobers. Die ausgekühlte Kaffeemasse vermischt man mit dem Schlagobers und läßt unter fortwährendem Rühren die Gelatine durch ein Teesieb einlaufen. Die Masse wird in die mit Wasser ausgeschwenkte Puddingform gefüllt, auf 2—3 Stunden ins Eis gegraben, dann gelockert, einen Moment ins heiße Wasser gehalten, gestürzt und eventuell mit Schlagobers verziert.

Kaffeebombe: 1 dl sehr starker schwarzer Kaffee, $^1/_4$ l Schlagobers.

Der Kaffee wird mit 10 dkg Staubzucker sehr gut gemischt und mit dem fest geschlagenen Obers verrührt. Die Masse wird in die mit Wasser ausgeschwenkte Bombenform gefüllt, mit einem weißen Blatt Papier bedeckt, der Deckel daraufgegeben und der Rand mit Butter oder Fett gut verstrichen, damit kein Salzwasser eindringen kann. Die Form wird nun in ganz klein gehacktem Eis, welches mit $^1/_2$ kg Steinsalz vermischt wurde, vollständig eingegraben, worin man sie mindestens 4—5 Stunden stehen läßt. Das Fett wird entfernt, die Form ins heiße Wasser gehalten und gestürzt wie eine Crème.

---

2. Menu.

Gansleber
Gansbraten mit warmem oder kaltem Krautsalat
Nußroulade oder Nußschnitten.

Zutaten.

Suppe: 1 Gansleber, 1 Schneidsemmel.
Braten: $2^1/_2$—3 kg Gans.
Warmer Krautsalat: 1 großes Häuptel Kraut, 10 dkg Speck.
Nußroulade: 20 dkg Nüsse, $^1/_4$ l Schlagobers.

Ausführung.

Suppe: Das Junge wird geputzt, gewaschen, mit Ausnahme der Leber in Salzwasser 1½—2 Stunden gekocht. Eine Petersilieneinmach von 8 dkg Butter wird mit der abgeseihten Gansisuppe aufgegossen, gesalzen, das klein geschnittene Junge mit Ausnahme von Kopf und Füßen hineingegeben, 25 Minuten verkocht und mit Semmelschnitten serviert. Ist die Leber nicht so groß, daß sie separat gebraten werden kann, so gibt man sie nach 1 Stunde hinein und läßt sie mitkochen.

Braten: Die geputzte, gewaschene Gans wird außen und innen gut eingesalzen, eventuell mit Äpfeln oder Semmeln gefüllt, in eine Bratpfanne gelegt, daneben etwas Wasser gegossen und im Rohr je nach Größe und Alter 2—3 Stunden gebraten. Sie wird öfter mit eigenem Saft begossen und einmal gewendet. Wenn sich zu viel Fett ergibt, schöpft man es ab, ehe es braun wird. Die Gans wird dann tranchiert, auf einer runden Schüssel in ihrer früheren Gestalt zusammengesetzt und mit dem Saft, der schön braun sein soll, serviert. Außer Krautsalat kann man noch Kompott dazu servieren.

Warmer Krautsalat: Das Kraut wird von schlechten Blättern und Strünken befreit, gewaschen, fein nudlig geschnitten, im Weidling mit Salz und Kümmel bestreut,. Man übergießt es mit kochendem Wasser, läßt es zugedeckt 15 Minuten stehen, gießt das Wasser ab und wiederholt das Aufbrühen. Der Speck wird klein würflig geschnitten, in einer Kasserolle hellgelb geröstet und abgeseiht. Das Fett wird, wenn es überkühlt ist, mit Essig aufgegossen, aufgekocht und über das abgeseihte Kraut gegossen. Der Salat wird auf einer runden Schüssel angerichtet und in die Mitte werden die erwärmten Speckkrammeln gegeben.

Kalter Krautsalat: 1 Häuptel Kraut.

Das Kraut wird von schlechten Blättern und Strünken befreit, gewaschen, fein nudlig geschnitten, ins kochende Salzwasser gegeben, 10—15 Minuten gekocht, abgeseiht und in einen Weidling gegeben. Es wird noch warm mit etwas Salz, Kümmel, Essig und Öl nach Geschmack vermischt und völlig ausgekühlt auf runder Schüssel serviert. Der Salat muß mindestens 1 Stunde stehen, weil das Kraut sonst zähe ist.

Nußroulade: In den festen Schnee von 4 Klar rührt man 4 Dotter, 11 dkg Zucker, 5 dkg geriebene Nüsse, Haselnüsse oder Mandeln ein und mengt noch 5 dkg Mehl leicht darunter. Ein Blech wird mit einem gebutterten Papier belegt, die Masse fingerhoch daraufgestrichen, bei mäßigem Feuer hellbraun gebacken, auf das Brett gestürzt, vom Papier rasch befreit, die Fülle darauf gestrichen, die Roulade rasch gerollt, angezuckert, sofort kalt gestellt und nachher schief geschnitten.

Fülle: Das fest geschlagene Obers wird mit 8—12 dkg geriebenen Nüssen, Haselnüssen oder Mandeln und Zucker nach Geschmack vermischt.

Die Roulade muß gebacken werden, ehe der Gansbraten ins Rohr kommt.

Nußschnitten: ⅛ kg Nüsse, ¼ l Schlagobers. 7 dkg Zucker werden mit 2 Dottern, 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, 7 dkg geriebene Nüsse und mit 2 Schnee zugleich 4 dkg Brösel eingerührt. Die Masse wird fingerdick auf ein gebuttertes, bemehltes Blech gestrichen, bei mäßigem Feuer hellbraun gebacken,

noch warm in größere Rechtecke geschnitten und ausgekühlt. Je 2 werden nun mit gezuckertem Schlagobers zusammengesetzt, entweder angezuckert oder mit weißer Glasur überzogen und mit halben Nüssen verziert.

Die Schnitten müssen ebenfalls gebacken werden, ehe der Gansbraten ins Rohr kommt.

---

3. Menu.

Julienneſuppe oder italieniſche Suppe.
Senfſchweinsbraten oder japaniſcher Schweinsbraten mit Serviettenknödeln oder Kartoffelpolenta.
Kalte Topfentorte.

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg Rieddeckel, 16 h Wurzelwerk, 1 kleinem Häuptel Kohl, $^1/_8$ l friſchen grünen Erbſen, $^1/_8$ kg grünen Fiſolen, $^1/_2$ Kohlrübe, $^1/_2$ Roſe Karfiol, 2 Champignons.

Senfſchweinsbraten: 60—80 dkg ausgelöſte Schweinsſchulter, 5 dkg Speck, $^1/_8$ l Rahm.

Serviettenknödel: 6 Schneidſemmeln, $^1/_8$ l Milch.

Kalte Topfentorte: 20 dkg Topfen.

Ausführung.

Suppe: Das Wurzelwerk, der Kohl, die Kohlrübe, die Fiſolen werden geputzt, gewaſchen, fein nudlig geſchnitten. $1^1/_2$ Stunden vor dem Servieren wird in 6 dkg heißer Butter eine feingehackte Zwiebel lichtgelb angeröſtet, das Geſchnittene mit Ausnahme des Kohls hineingegeben, eine Weile mitgeröſtet, mit heißem Waſſer angegoſſen, weich gedünſtet. $^1/_2$ Stunde nachher wird nach und nach die abgeſeihte Rindſuppe darauf gegoſſen, geſalzen. 20 Minuten vor dem Servieren werden der Kohl, die ſeparat überkochten Champignons, Karfiolröschen und Erbſen dazugegeben. — Mit dem Kohl zugleich kann man Spargelköpfe in die Suppe geben. Die grünen Erbſen können wegbleiben.

Italieniſche Suppe: 1 gelbe Rübe, 1 Peterſilienwurzel, 1 Stück Zeller, 1 kleiner Kohl, 1 Kohlrübe, 5 dkg Parmeſan, $^1/_8$ kg Makkaroni.

Das Wurzelwerk, die Kohlrübe und der Kohl werden geputzt, gewaſchen, fein nudlig geſchnitten, mit Ausnahme des Kohls in kaltem Salzwaſſer zugeſtellt und $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden gekocht. Nach ungefähr 20 Minuten wird der Kohl hineingegeben und mitgekocht. Eine Einmach von 8 dkg Butter wird mit dem Gemüſewaſſer aufgegoſſen, gut verkocht, geſalzen, das Gemüſe hineingegeben und noch mitgekocht. Man gibt dann noch 4 dkg in Salzwaſſer gekochte, klein geſchnittene Makkaroni hinein und ſerviert die Suppe mit geriebenem Parmeſankäſe.

Man kann auch noch in Salzwasser gekochte Karfiolröschen und blättrig geschnittene Champignons dazu geben.

Senfschweinsbraten: Das Fleisch wird gewaschen, gesalzen, mit in Paprika und feingehackter Petersilie gedrehtem Speck gespickt. In einer Bratpfanne läßt man in 4 dkg heißem Fett eine feingehackte Zwiebel lichtgelb anlaufen, gibt das Fleisch hinein, gießt mit Suppe oder Wasser an und brät es unter häufigem Begießen mit eigenem Saft und Nachgießen $1^1/_2$—2 Stunden. Es wird herausgenommen, der Saft entfettet, gestaubt, passiert, mit $^1/_8$ l Rahm und 2 Löffeln französischem Senf vermischt, aufgekocht, mit dem Fleisch serviert.

Jap. Schweinsbraten: 60—80 dkg Schweinsschulter, 1 Zeller, 10 h Kremserfenf, $^1/_8$ l Rahm. Das Fleisch wird gewaschen, gesalzen, eventuell gebunden. In einer Bratpfanne läßt man in 5 dkg Fett eine feingehackte Zwiebel lichtgelb anlaufen, gibt den feinblättrig geschnittenen Zeller, den Senf und das Fleisch hinein und brät es unter häufigem Begießen mit eigenem Saft und Nachgießen $1^1/_2$—2 Stunden. Der Saft wird entfettet, durchgeseiht, mit $^1/_8$ l dickem Rahm aufgegossen, gut verkocht, mit dem Fleisch serviert.

Serviettenknödel: Die Semmeln werden kleinwürflig geschnitten, in einen Weidling gegeben, mit der Milch, welche mit 3 Eiern, Salz und 6 dkg zerlassener Butter abgesprudelt wurde, übergossen, worauf man sie $^1/_2$ Stunde stehen läßt. Sie werden dann auf eine gut gebutterte Serviette gegeben, zu einer Rolle geformt, fest in die Serviette eingebunden, mit Spagat umwickelt, in eine Pfanne mit viel kochendem Salzwasser gelegt und 1 Stunde gekocht. Die Rolle wird dann aufgebunden, in Scheiben geschnitten und stufenförmig zu beiden Seiten des Fleisches angerichtet.

Kartoffelpolenta: $^3/_4$ kg runde Kartoffeln, 3 dkg Parmesan. Zu dem Abtrieb von 7 dkg Butter rührt man 3 Eier, Salz, $^1/_2$ kg gekochte, passierte, ausgekühlte Kartoffeln, 3 dkg Parmesan und 15 dkg Mehl ein, gibt die Masse in eine gut gebutterte Serviette und verfährt weiter wie bei den Serviettenknödeln. Die angerichteten Scheiben werden mit zerlassener Butter begossen.

Kalte Topfentorte: Bröselteig (siehe Teige) von 15 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 6 dkg geschwellten geriebenen Mandeln, 4 dkg Zucker, 1 Ei. Der Teig wird nach dem Rasten auf dem bemehlten Brett nicht zu dünn ausgewalkt, in der Größe des Tortenbodens (mittlere Form) ausgeschnitten. Das Blatt wird in die unbestrichene Tortenform eingelegt. Von der Hälfte des übrigen Teiges formt man eine fingerdicke Rolle, drückt sie in der Form an dem Rand etwas flach, bäckt dies bei scharfem Feuer hellbraun, läßt es überkühlen nnd streicht dann die Fülle darauf. Von dem übrigen Teig werden dünne Rollen geformt, gitterartig über die Fülle gelegt, mit Ei bestrichen, bei schärferem Feuer lichtbraun gebacken, herausgehoben, ausgekühlt, angezuckert, serviert.

Fülle: 3 Dotter werden mit 5 dkg Zucker schaumig gerührt, der passierte Topfen eingemengt und zum Schluß 3 Schnee leicht darunter gemischt. Die Torte wird am Tag zuvor gebacken.

4. Menu.

Suppe mit Leberconsommé
Kalbsbrust gefüllt mit gemischtem Salat
Kastanienreis oder Apfelspeise mit Schlagobers oder Erdbeerschifferln.

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg fettem Mäusl.
Consommé: 10 dkg Rindsleber, 2 Schneidsemmeln, $^1/_8$ l Milch.
Kalbsbrust: $1^1/_2$ kg Brust, 5 Schneidsemmeln.
Salat: $^1/_2$ kg Kipfelkartoffeln, 1 kleiner Zeller, $^1/_8$ l weiße Bohnen, $^1/_8$ l Linsen, 1 Häuptelsalat oder 10 h Vögerlsalat, 1 rote Rübe.
Kastanienreis: 1 kg Kastanien, $^1/_4$ l Schlagobers, $^1/_8$ l Milch.

Ausführung.

Consommé: Die Leber wird gewaschen, geschabt, passiert. Zu dem Abtrieb von 4 dkg Butter rührt man 2 Dotter, Salz, Pfeffer, die Leber, $1^1/_2$ in Milch geweichte, gut ausgedrückte passierte Semmeln, 2 Schnee. Die Masse wird in der Consommésform 30 Minuten gekocht, gelockert, gestürzt, geschnitten, warm serviert.

Fleisch: Man läßt die Kalbsbrust vom Fleischhauer untergreifen. Sie wird gewaschen, innen und außen gesalzen, gefüllt, die Fülle ein wenig auseinandergedrückt, die Öffnung mit einem Speil zugesteckt oder zugenäht und mit der Hautseite nach unten in eine Bratpfanne gelegt. Obenauf legt man ein Stückchen Butter oder Fett, gibt daneben etwas Wasser und läßt das Fleisch erst bei schwächerem, dann bei schärferem Feuer unter häufigem Begießen mit eigenem Saft und Nachgießen 2—$2^1/_2$ Stunden braten. Wenn es oben braun ist, wird es gewendet. Es wird dann herausgenommen, der Speil entfernt, die Rippen herausgeschnitten, das Fleisch in Stücke geteilt und mit dem Saft, der mit einem Stückchen Butter aufgekocht wurde, serviert.

Fülle: 4—5 abgerindete, in Wasser geweichte, sehr gut ausgedrückte Semmeln werden mit 6 dkg zerlassener Butter, Salz, 1—2 Eiern, feingehackter Petersilie vermischt und wenn nötig, noch mit Bröseln gefestet.

Gemischter Salat: Die Kartoffeln werden zu einem Kartoffelsalat angemacht (siehe Menu 37). Die Bohnen und Linsen werden ausgesucht, gewaschen, separat mit Handhoch kaltem Wasser und etwas Natron zugestellt und $1^1/_2$ Stunden mehr gedünstet als gekocht. Sie werden dann abgeseiht und noch warm mit Salz, Essig und Öl angemacht. Der Zeller wird ebenfalls zu Salat angemacht (siehe Menu 37). Die rote Rübe wird gewaschen, in viel Wasser $1^1/_2$—2 Stunden gekocht, herausgenommen, ausgekühlt und in dünne Scheiben geschnitten. Der Vögerlsalat oder Häuptelsalat wird geputzt, gewaschen, der Häuptelsalat nudlig geschnitten und mit Salz, Essig und Öl vermischt. In die Mitte einer Glasschüssel wird der Kartoffelsalat gehäuft, ringsherum abwechselnd die Bohnen und die Linsen, dazwischen Häuptel- oder Vögerlsalat gegeben und das Ganze nun mit 2 hartgekochten, in 8 Teile geteilten Eiern, dem Zeller und der roten Rübe garniert.

Kastanienreis: Die Kastanien werden gewaschen, auf der runden Seite eingeschnitten, in viel Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, abgeseiht und etwas überkühlt. Sie werden geschält, passiert, mit Zucker nach Geschmack und etwas Milch zu einem dicken Brei verrührt. Die Masse wird durch ein verkehrtes Reibeisen in die Mitte einer Glasschüssel gedrückt und ringsherum das gezuckerte Schlagobers gegeben; oder auch umgekehrt das Schlagobers in die Mitte und ringsherum der Kastanienreis.

Apfelspeise: 1 kg Strudeläpfel, $\frac{1}{4}$—$\frac{3}{8}$ l Schlagobers.

Die Äpfel werden geschält, geviertelt, entkernt, mit wenig Wasser, Zitronenschale und 10—12 Stück Würfelzucker 20—30 Minuten zugedeckt gedünstet. Man gibt dann 5 dkg geschwellte gehackte Mandeln oder Nüsse und 5 dkg Zibeben dazu, läßt sie noch einige Minuten mitdünsten und dann gänzlich auskühlen. Je kälter die Äpfel sind, desto besser ist die Speise. Sie werden dann bergartig in die Mitte einer Glasschüssel gehäuft, mit gezuckertem Schlagobers überzogen und mit weißen und roten Windbusserln verziert (siehe Windbäckerei).

Erdbeerschifferln: $\frac{1}{4}$ l Schlagobers, 10 dkg Erdbeeren.

Aus 14 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 3 dkg geriebenen Haselnüssen oder Nüssen macht man auf dem Brett einen Teig, formt daraus eine Rolle, schneidet Stücke ab, legt damit Schifferl- oder Körberlformen aus, stellt die Formen aufs Blech, bäckt die Schifferln hellbraun, läßt sie auskühlen, füllt sie mit Schlagobers und besteckt sie mit Erdbeeren.

Die Erdbeerschifferln können am Tag zuvor gebacken und am nächsten Tag erst gefüllt werden.

---

5. Menu.

Hühnerragoutsuppe mit Semmelschnitten
Einmachhühner mit Bröselknöderln; oder Paprikahühner; oder Paprikaschnitzel; oder Naturschnitzel mit Reis.
Crèmeschnitten oder Schaumrollen.

Zutaten.

Suppe: Siehe Menu 14.

Einmachhuhn: 1 großes Huhn, 1 kleine Rose Karfiol, 3 Champignons, 1 Zitrone.

Crèmeschnitten: $\frac{3}{8}$ l Milch.

Ausführung.

Suppe: Siehe Menu 14.

Einmachhuhn: Das Huhn wird geputzt (siehe Anhang), gewaschen, je nach Alter und Größe desselben 1—$1\frac{1}{2}$ Stunden in Salzwasser gekocht, herausgenommen und in 8 Teile geteilt. Eine leichte Petersilieneinmach von

6 dkg Butter wird mit dem Hühnerwasser aufgegossen, gut verkocht, das Huhn hineingegeben, mit Zitronensaft gesäuert, dann die Karfiolröschen und die blättrig geschnittenen Champignons, welche separat 20 Minuten in Salzwasser gekocht wurden, dazugegeben und noch 10 Minuten verkocht. Es darf nicht mehr viel gerührt werden. Das Fleisch wird auf runder Schüssel mit den Bröselknöderln garniert, serviert.

Bröselknöderl: Siehe Menu 26.

Paprikahühner: 2 Hühner, 1/4 l Rahm.

Die Hühner werden geputzt (siehe Anhang), gewaschen, geviertelt und gesalzen. In einer Kasserolle läßt man in 8 dkg heißer Butter oder Fett 1 große Zwiebel lichtgelb anlaufen, gibt 2 Messerspitzen Paprika dazu, legt die Hühner mit der Hautseite nach unten hinein, gießt etwas heißes Wasser daneben und läßt sie zugedeckt unter öfterem Wenden und Nachgießen je nach Größe der Hühner 1—1 1/2 Stunden dünsten. Sie werden dann auf einen Teller gelegt, der Saft gestaubt, passiert, mit dem Fleisch in die Kasserolle zurückgegeben, löffelweise der Rahm eingerührt und noch 10 Minuten gedünstet. Die Hühner werden auf runder Schüssel mit der Sauce serviert.

Paprikaschnitzel: 60—80 dkg Kalbsschlegel, 1/4 l Rahm.

Das Fleisch wird von Haut und Knochen befreit, in Schnitzel geschnitten, leicht geklopft, gesalzen und ebenso zubereitet wie die Paprikahühner. Sie können auch als Abendspeise serviert werden. Mittags kann man eine beliebige Suppe voranstellen. Am besten eine derartige, welche nicht länger als 1 Stunde zum Anfertigen und Kochen braucht, z. B. Karfiol- oder Kalbsragoutsuppe.

Naturschnitzel: 60—80 dkg Kalbsschlegel.

Das Fleisch wird von Haut und Knochen befreit und in nicht zu dünne Schnitzl geschnitten und leicht geklopft. Diese werden 15 Minuten vor dem Servieren gesalzen, auf einer Seite in Mehl gedreht, mit dieser nach unten in eine flache Pfanne mit heißem Fett gelegt, auf beiden Seiten rasch braun gebraten und auf einen Teller gehoben und warm gestellt. Wenn alle Schnitzel fertig sind, wird das Fett abgegossen, ein Stück Butter hineingegeben, wenn diese braun ist, mit wenig Suppe oder Wasser aufgegossen und aufgekocht. Die Schnitzel werden auf langer Schüssel angerichtet und mit dem durchgeseihten Saft übergossen.

Reis: Siehe Menu 1.

Crèmeschnitten: Der Butterteig muß am Abend zuvor begonnen werden. Butterteig (siehe Teige) von 18 dkg Mehl, 18 dkg Butter, 1 Ei, Salz, 2 Löffel Essig oder Wein, etwas Wasser. Der fertige Butterteig wird in 2 Teile geteilt, jeder derselben blechgroß und dünn ausgewalkt, auf dem Blech gebacken und ausgekühlt. Ein Teil wird mit Vanillecrème bestrichen, der zweite in gleich große Schnitten geteilt, diese knapp nebeneinander auf die Crème gelegt, der untere Teil nach den Schnitten geteilt, auf die Schüssel gelegt und angezuckert.

Crème: Siehe Menu 38.

Schaumrollen: 1/4 l Schlagobers.

Butterteig (siehe Teige) von 18 dkg Mehl, 18 dkg Butter, Salz, 2 Löffeln Wein, etwas kaltem Wasser. Der fertige Butterteig wird lang und dünn ausgewalkt und davon lange zweifingerbreite Streifen geradelt. Sie werden nun lose um den Schaumrollenzylinder gewickelt und zwar so, daß die Teigränder immer ungefähr 1/2 cm breit aufeinander zu liegen kommen. Unten wird der

Teig etwas zusammengedrückt. Die Zylinder werden mit der geschlossenen Seite nach unten aufs Blech gelegt und bei sehr scharfem Feuer hellbraun gebacken. Nach dem Auskühlen werden sie mittels eines Spritzsackes mit Schlagobers gefüllt, angezuckert und serviert. Die Zylinder müssen erst immer vollständig ausgekühlt sein, ehe neue Streifen wieder aufgewickelt werden.

---

6. Menu.

Suppe mit Kohlschöberl.
Hirsch- oder Rindsbeefsteaks und Spinat mit Spiegelei.
Profiteroles.

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg Bugschnitzel.
Schöberl: 1 Häuptel Kohl, 2 Schneidsemmeln, $^1/_8$ l Milch.
Hirschbeefsteaks: 1 kg Hirschfilet, 5 dkg Speck.
Spinat: $^1/_2$ kg.
Spiegeleier: 4—6 Stück frische Eier.
Profiteroles: $^1/_8$ kg Kartoffelmehl, $^1/_4$ l Schlagobers.

Ausführung.

Schöberl: Der Kohl wird geputzt, gewaschen, nudlig geschnitten, in 4 dkg Butter unter häufigem Umrühren 25—30 Minuten weich gedünstet und ausgekühlt. — Zu dem Abtrieb von 4 dkg Butter rührt man 2 Dotter, 2 abgerindete, in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, den Kohl, Salz, Pfeffer, 2 Schnee, füllt die Masse in die Schöberlpfanne, bäckt sie bei mäßigem Feuer. — Das Schöberl wird gelockert, gestürzt, geschnitten, warm serviert.

Hirschbeefsteak: Das Filet wird von Haut, Knochen und Fett befreit und in zweifingerbreite Stücke geschnitten. Diese werden mit dem Messerrücken leicht geklopft, gespickt, auf einen Teller gelegt, mit zerlassener Butter betropft, mit einem in Butter getauchten Papier zugedeckt, worauf man sie bis zum Braten stehen läßt. Knapp zuvor werden sie gesalzen, gepfeffert, auf einer Seite in Mehl gedreht, mit dieser nach unten in eine flache Pfanne mit sehr heißem Fett gelegt und auf beiden Seiten 4—5 Minuten rasch abgebraten. Sie werden auf eine lange Schüssel gelegt, auf jedes einzelne Beefsteak ein Stückchen Maître d'hôtel-Butter gegeben, mit gekrauster Petersilie verziert. Der Saft wird daneben gegossen.

Saft: Das Fett vom Abbraten wird abgegossen, in der Pfanne ein Stück Butter gebräunt, mit Suppe oder Wasser aufgegossen, aufgerührt, 5 Minuten verkocht und durchgeseiht.

Maître d'hôtel-Butter: Ein Stück Butter wird mit feingehackter Petersilie und etwas Zitronensaft mit dem Messer auf dem Brett abgeknetet und zu einem Weckerl geformt. Von diesem werden dann kleine Stücke abgeschnitten.

Die Butter kann auch mit 1—2 entgräteten Sardellen abgeknetet und stückweise auf die Beefsteaks gelegt werden.

Rindsbeefsteaks: 1·30—1·40 **kg** Lungenbraten. Das Fleisch wird wie die Hirschbeefsteaks hergerichtet und in zweifingerbreite Stücke geschnitten. Diese werden mit dem Messerrücken leicht geklopft, wieder rund zusammengeschoben, knapp vor dem Ausbraten auf beiden Seiten gesalzen und auf einer Seite in Mehl gedreht. Mit dieser nach unten werden sie in eine flache Pfanne mit heißem Fett gelegt und ebenso abgebraten und serviert wie die Hirschbeefsteaks.

Die Beefsteaks können auch mit einer Garnierung serviert werden und heißen dann Beefsteaks mit Hindernissen.

Spinat: (Siehe Menu 36). Der Spinat wird auf runder Schüssel angerichtet und ringsherum mit Spiegeleiern belegt.

Spiegeleier: In die Dalkenpfanne gibt man in jede Vertiefung etwas Butter oder Fett, läßt es heiß werden und schlägt 1 ganzes Ei hinein, wobei man vorsichtig sein muß, daß der Dotter nicht zerrinnt. Es wird dann gesalzen und wenn es gestockt ist (dauert zirka 5 Minuten), herausgenommen und warm gestellt, bis alle Eier auf diese Art fertig gebacken sind.

Profiterolles: Von $^1/_8$ l Wasser, 7 **dkg** Butter, Salz, 11 **dkg** Mehl, 3—4 kleinen Eiern und 1 Löffel Zucker wird ein Brandteig gemacht (siehe Teige). Mit 2 kleinen Löffeln werden längliche Krapferl auf ein gebuttertes Blech gemacht, mit Klar oder verklopftem Ei bestrichen, bei schärferem Feuer hellbraun gebacken und ausgekühlt. Sie werden dann seitlich eingeschnitten, mit gezuckertem Schlagobers gefüllt, auf eine Glasschüssel gelegt und mit Schokoladesauce übergossen.

Schokoladesauce: 3 dl Wasser werden mit 12 **dkg** gestückelter Schokolade, 12 **dkg** Zucker und 2 Löffeln Kartoffelmehl unter häufigem Sprudeln dicklich verkocht und ausgekühlt.

---

7. Menu.

Suppe mit Risotto
Poularde mit gemischtem Kompott und Reis
Kaffee- oder Karamelpudding.

Zutaten.

Suppe: Von 30 **dkg** Wadschunken.

Risotto: Siehe Vorspeisen.

Poularde: 1 große oder 2 kleine. 2 Schneidsemmeln.

Kompott: $^1/_2$ **kg** Maschanzkeräpfel, $^1/_2$ **kg** Birnen, $^1/_4$ **kg** Zwetschken, 1 Zitrone.

Reis: 25 **dkg.**

Kaffeepudding: $^3/_8$ l Milch, 2 dl starken schwarzen Kaffee, $^1/_8$ l Schlagobers.

Ausführung.

Suppe: Ein fertiger Risotto von 20 dkg Reis, (siehe Vorspeisen) wird auf eine runde Schüssel gegeben, mit Parmesan bestreut, separat zur Rindsuppe serviert.

Poularde: Bei der Poularde wird nur der Kopf und nicht der Hals abgeschnittten. Sie wird nach dem Putzen, Ausweiden und Waschen auf den Rücken gelegt, der Hals nur oben bis zur Brust aufgeschnitten und der Kragen herausgenommen. Man untergreift die Brust zwischen Haut und Fleisch, gibt mit einem Löffel die Fülle hinein, schlägt die Halshaut über die Öffnung und steckt oder näht sie zu oder bindet sie mit einem weißen Wollfaden. Die Schenkel werden oben mit feinen Speckstreifen mittels feiner Spicknadel gespickt, die Poularde dann innen und außen gesalzen. Man kann auch in den Leib Fülle geben und unten zustecken. Sie wird dann dressiert, mit der Brustseite nach unten in eine Pfanne gelegt, oben Fettstückchen gegeben und sehr langsam $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunden gebraten. Sie wird öfter mit eigenem Saft begossen und kein Wasser nachgegeben. Wenn sie oben braun ist, wird sie gewendet. Sie wird dann herausgenommen, warm gestellt, der Saft entfettet und mit einem Stückchen Butter aufgekocht. Das Huhn wird tranchiert, auf langer Schüssel in seiner früheren Form zusammengelegt (siehe Geflügel) und der Saft daneben gegossen. Man kann es vor dem Servieren mit Butter bestreichen. Das Junge kann zu Risotto verwendet werden.

Fülle: Zur Fülle für die Brust genügt folgende Masse: Zu dem Abtrieb von 6 dkg Butter rührt man 2 Dotter, 2 abgerindete, in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, Salz, Pfeffer und feingehackte Petersilie. Die Fülle muß dick sein. Man kann sie auch mit gehackten Champignons und Trüffeln vermischen. Wird die Poularde auch innen gefüllt, muß man die doppelte Masse nehmen.

Kompott: Die Äpfel und Birnen werden geschält, halbiert, entkernt und mit Zitronensaft eingerieben, damit sie schön weiß bleiben. In einer Kasserolle läßt man in etwas Wasser 15—20 Stück Würfelzucker 15 Minuten kochen, legt Birnen und Äpfel mit der flachen Seite nach unten hinein, zieht sie zurück und läßt sie zugedeckt 20—30 Minuten dünsten. Die Zwetschken werden gewaschen und ebenso zubereitet, nur brauchen sie nicht so lange zu dünsten. Man läßt das Obst auskühlen, richtet es auf einer Glasschüssel an und serviert es.

Äpfelpuree: $^1/_2$ kg Strudeläpfel.

Die Äpfel werden geschält, entkernt, geviertteilt. In einer Kasserolle werden 10—12 Stück Würfelzucker mit etwas Wasser 15 Minuten gekocht, die Äpfel und etwas Zitronenschale hineingegeben, 30 Minuten unter häufigem Umrühren ganz weich gedünstet, passiert und völlig ausgekühlt serviert.

Kaffeepudding: In $1^1/_2$ dl kochende Milch werden 6 dkg Butter, 6 dkg Zucker, 1 dl starker schwarzer Kaffee und 12 dkg Mehl rasch eingerührt, dann vom Feuer weggenommen und so lange gerührt, bis der Teig kalt ist. Man mengt dann noch 5 Dotter, 3 dkg Zucker und 4 Schnee ein, füllt die Masse in die Puddingform und läßt sie 1 Stunde im Dunst stocken. Er wird gelockert, gestürzt, ausgekühlt, mit folgender Crême überzogen und serviert.

Crême: 1/8 l Milch wird mit 3 Dottern, 8 dkg Zucker und 4 Löffeln ſtarken, ſchwarzen Kaffee über Dunſt dick geſchlagen, ausgekühlt und mit dem Schlagobers vermiſcht.

Karamelpudding: 1/2 l Milch, 1/8 l Schlagobers.

In einem Häferl werden 5 dkg Zucker braun geröſtet, raſch mit 7 dkg Butter und 7 dkg Mehl vermiſcht, mit 2 dl kochender Milch aufgegoſſen, aufgekocht, vom Feuer weggenommen und ſo lange gerührt, bis die Maſſe kalt iſt. Man mengt dann 5 Dotter und 5 Schnee ein, füllt die Maſſe in die Puddingform und läßt ſie 1 Stunde im Dunſt ſtocken. Der Pudding wird dann gelockert, geſtürzt, ausgekühlt, mit folgender Crême übergoſſen und mit gezuckertem Schlagobers verziert.

Crême: In einer Kaſſerolle läßt man 3 dkg Zucker dunkel röſten, gießt mit 1 dl Waſſer auf und läßt es aufkochen. Dies wird in einen Schneekeſſel gegeben, mit 1/4 l Milch, 4 Dottern und 4 dkg Zucker vermiſcht und über Dunſt dick geſchlagen.

---

8. Menu.

Suppe mit Milzſchnitten.
Spaniſcher Kalbsbraten mit pommes duchesses.
Himbeercrême.

Zutaten.

Suppe: Von 30 dkg Kruſpelſpitz.

Milzſchnitten: 5 dkg Rindsmilz, 2 Schneidſemmeln.

Kalbsbraten: 70—80 dkg ausgelöſte Kalbsſchulter oder Schlegel, 6 h Wurzelwerk, 1 Salzgurke, 5 dkg Speck, 5 dkg Zunge, 1/8 l Rahm.

Pommes duchesses: 3/4 kg runde Kartoffeln, 3 dkg Parmeſan.

Crême: 1 dl ungezuckertes Himbeermark, 1 dkg weiße Gelatine, 1/4 l Schlagobers.

Ausführung.

Milzſchnitten: Zu dem Abtrieb von 3 dkg Butter rührt man 1/2 Ei, Salz, Pfeffer, feingehackte Peterſilie, die gewaſchene, geſchabte, paſſierte Milz, eventuell einige Bröſel. 2 Semmeln werden erſt in die Hälfte, dann blättrig geſchnitten, auf einer Seite mit der Milzmaſſe beſtrichen, mit dieſer in viel heißes Schmalz gelegt, auf beiden Seiten gebacken, abgetropft, warm ſerviert.

Spaniſcher Braten: Das Fleiſch wird gewaſchen, geſalzen, mit Gurke, Zunge und Speck geſpickt, eventuell gerollt und gebunden. In der Bratpfanne läßt man in 5 dkg heißem Fett das geputzte, blättrig geſchnittene Wurzelwerk und eine Ringelzwiebel hellbraun röſten, gibt das Fleiſch hinein, gießt mit

Suppe oder Wasser an und brät es im Rohr unter häufigem Begießen mit eigenem Saft und Nachgießen 1½—2 Stunden. Es wird dann herausgenommen und warmgestellt. Der Saft wird gestaubt, passiert, mit dem Rahm vermischt, nochmals aufgekocht und separat serviert. Das Fleisch wird tranchiert, auf langer Schüssel angerichtet und mit den pommes duchesses garniert.

Pommes duchesses: Zu dem Abtrieb von 6 dkg Butter rührt man 2 Dotter, Salz, 3 dkg geriebenen Parmesan, ½ kg gekochte, passierte, ausgekühlte Kartoffeln. Der Teig wird auf dem bemehlten Brett kleinfingerdick ausgewalkt und rechteckig oder in Quadraten ausgestochen. Oben drückt man mit dem Messer ein Gitter ein, bestreicht sie mit verklopftem Ei, legt sie aufs gebutterte, bemehlte Blech und bäckt sie bei schärferem Feuer hellbraun. Sie werden bis zum Servieren warm gestellt.

Himbeercrême: Das Himbeermark (bei Gerstner oder anderen Zuckerbäckern erhältlich) wird mit 12 dkg Vanillezucker, dem Schlagobers und 1 dkg aufgelöster Gelatine vermischt, in die mit Wasser ausgeschwenkte Puddingform gefüllt, auf 2—3 Stunden in Eis gegraben, gelockert, einen Moment ins heiße Wasser gehalten, gestürzt, eventuell mit ⅛ l Schlagobers verziert und serviert.

Himbeerbombe: ¼ l frische Himbeeren, ¼ l Schlagobers. Die Himbeeren werden passiert, mit dem fest geschlagenen Obers und Zucker nach Geschmack vermischt. Weiteres Verfahren siehe Feiertagsmenu 1: Kaffeebombe, — Bei Verwendung von ungezuckertem Himbeermark bleibt die Zubereitung die gleiche.

Erdbeerbombe: 35 dkg Erdbeeren, ¼ l Schlagobers. Zubereitung siehe Himbeerbombe.

Vorspeisen.

Assiette von Fisch: ½ kg Kipflerkartoffeln, 10 h Vögerl- oder Häuptelsalat, 4 Kielersprotten, 1 Milchnerhäring, 1 Bückling, 8 Anchovis, 1 Stück Aal, 4 dkg Lachs, 2 Zitronen, 2 Eeier.

Sprotten, Anchovis werden gewaschen, der Kopf abgeschnitten, ebenso bei Häring und Bückling. Bei letzteren Fischen wird auch das Rückgrat entfernt, man wäscht sie innen und außen aus, schneidet sie in Stücke. Die weichgekochten Erdäpfel werden zu Salat angerichtet, auf einer Glasschüssel bergartig aufgehäuft. Ringsherum legt man abwechselnd Vögerlsalat, harte Ei- und Zitronenscheiben (mit Kaviar verziert), geschnittenen Aal, Häring und Bückling. Auf den Erdäpfelsalat legt man von oben herab kreuzweise die Sprotten und die übrigen kleinen Fische und stellt obenauf ein Zitronenkörbchen, eventuell mit Kaviar verziert. Der Erdäpfelsalat kann auch wegbleiben, die Schüssel nur mit Fischen belegt werden. Dazu braucht man jedoch mehr Fische.

Aspik: ½ Kalbskopf, 1 Kalbsfuß, 2 Schweinsfüße, ¼ kg Schweinsschwarte, 25 dkg hinterer Rindswadschunken, 8 dkg Rindsleber, alles gut gereinigt und einigemale gewaschen, wird mit 8 Heller geputztem, gewaschenem, blättrig geschnittenem Wurzelwerk, 1 großen Ringelzwiebel, 2 Lorbeerblättern, 10 Pfeffer- und Gewürzkörnern, etwas Thymian, 1 Löffel Salz, 6 Löffel Essig in einem emaillierten großen Häfen mit 4 l Wasser zum Kochen gebracht, abgeschäumt, langsam unter öfteren Abschäumen 3 Stunden gekocht. Die Brühe wird nun nach Geschmack nochmals gesalzen und gesäuert und 1 weitere Stunde langsam weiter gekocht, darnach durch ein Sieb in den Weidling geseiht. Sie bleibt bis zum nächsten Tag stehen. Das Fett wird tagsdarauf oben mit dem Löffel abgenommen, der Weidling auf den Herd gestellt, bis die Sulz zergangen ist. Man gießt sie in einen größeren Häfen, salzt und säuert sie mit etwas Wein und Zitronensaft, gibt 6 feste Schnee dazu und peitscht die Masse, bis sie sehr heiß, fast kochend ist. Man läßt den Häfen auf dem Herdrand stehen, bis sich die Sulz gesetzt hat. Unterdessen gibt man ein umgekehrtes Stockerl auf einen Sessel, bindet an die 4 Füße ein in heißes Wasser getauchtes, gut ausgedrücktes Leinentuch oder eine Serviette, rückt den Sessel in die Herdnähe, stellt unter das Tuch eine Schüssel. Der wolkige, schmutzige Schnee wird oben von der Sulz ab-

genommen, diese schöpflöffelweise auf das Tuch gegossen. Die Sulz darf nicht umgerührt werden. Wenn sie nicht klar sein sollte, stellt man eine andere Schüssel unter das Tuch und läßt die Sulz nochmals durchlaufen. Sie muß klar, goldgelb und säuerlich sein. Sie wird noch warm in mit Wasser ausgeschwenkte Formen gefüllt. Man läßt sie darin stocken. Will man das Aspik herausstürzen, hält man die Form einen Moment ins heiße Wasser. Sonst kann man es mit einem Silberlöffel herausfassen und etwas zerhackt servieren. Man garniert damit kalte Fische z. B. Schill, Hecht 2c. und Gansleber und gibt sie auch Kranken. Will man rotes Aspik haben, gibt man vor dem Füllen in die Formen einige Tropfen Breton hinein. Man kann es auch wochenlang aufbewahren. Zu dem Zweck gießt man es in Rex- oder Einsiedegläser, verbindet dieselben sehr gut mit Pergamentpapier, läßt es 1 Stunde im Dunst stocken und bewahrt es an einem kühlen Ort auf. — Sonst hält es sich nur 2—3 Tage.

Bries gebacken: 1 Rose.

Das Bries wird gewaschen, blanchiert (10 Minuten in Salzwasser kochen) ausgekühlt, in dünne Scheiben geschnitten. Diese werden gesalzen, paniert, aus dem heißen Schmalz gebacken, abgetropft, mit Spinat, Kochsalat serviert.

Blanchiertes Bries kann, würflig geschnitten, zu Ragout verwendet werden.

Champignons gefüllt: 8—10 Stück, 3 Schneidsemmeln.

Die Champignons werden geputzt, gewaschen, die Strünke herausgeschnitten, die Köpfe ausgehöhlt, die Strünke und das Ausgehöhlte werden fein gehackt, in 5 dkg heißer Butter mit feingehackter Petersilie einige Minuten gedünstet, nachher mit einigen Bröseln, Salz und ½ verklopftem Ei vermischt. Damit füllt man die Köpfe, stellt sie in eine gebutterte Omelettenpfanne, gießt etwas Suppe dazu und stellt sie auf 10—12 Minuten ins Rohr. Indessen bäckt man dick geschnittene Semmelscheiben aus dem heißen Schmalz hellbraun, legt sie auf eine Schüssel, stellt auf jeden Crouton einen Champignon und verziert mit Petersilie. Die Semmeln können auch wegbleiben.

Man kann die Köpfe auch mit Haschee füllen.

Kroquettes von Fisch: 40 dkg Fischreste von gekochtem Hecht oder Schill

Die Reste werden entgrätet und gut ausgedrückt. In 6 dkg heißem Fett läßt man feingehackte Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt etwas Mehl dazu, gießt mit ein wenig Suppe auf, läßt alles verkochen, gibt die Fischreste hinein, vermengt sie eventuell mit einem Dotter. Die Masse muß fest sein. Man teilt sie in kleine Stücke, formt Kroquettes, paniert sie, backt sie aus heißem Schmalz, läßt sie abtropfen, serviert sie mit oder ohne Salat. Man legt die Kroquettes auf eine flache runde Schüssel mit einem Tortenpapier und gibt in die Mitte gekrauste Petersilie. Auf diese Weise wird jede Art von Kroquettes serviert.

Kroquettes von Kohl: 3 kleine feste Häuptel.

Der Kohl wird geputzt, geteilt, gewaschen, ins kochende Salzwasser gegeben, 10 Minuten gekocht, abgeseiht, sehr gut abgetropft, gehackt, mit 2 wassergeweichten, gut ausgedrückten Semmeln vermischt. In einer Kasserolle läßt man in etwas Fett ½ feingehackte Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt den Kohl, Salz und Pfeffer, 2—3 Löffel Mehl hinein, verrührt es und läßt es auskühlen. Man formt daraus Kroquettes, paniert und backt sie aus dem heißen Schmalz. Ist die Masse zu weich, gibt man noch Mehl oder Brösel zu. Sie werden zu Häuptelsalat serviert.

Kroquettes von Schinken: 10 dkg magerer Rollschinken, 1/8 l Milch.

In 4 dkg heißer Butter läßt man etwas Mehl licht anlaufen, gießt mit der Milch auf, gibt Salz, 2 hartgekochte, gehackte Eier, den gehackten Schinken hinein, formt auf bemehltem Brett Kroquettes, paniert sie, backt sie aus dem heißen Schmalz, läßt sie abtropfen, serviert sie mit Spinat oder Kochsalat.

Eier gebacken: 4—6 frische Eier, 2 Schneidsemmeln, 2 Löffel Rahm.

4 dkg Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, röstet darin gehackte Petersilie an, gibt die milchgeweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 2 hartgekochte Dotter und Salz dazu und läßt dies auskühlen. Mit 2 festen Schnee rührt man 4—6 dkg Brösel ein, formt auf bemehltem Brett Eier oder Kroquettes daraus, paniert sie, bäckt sie aus dem Schmalz. Sie werden mit Spinat oder Kochsalat serviert.

Wenn man, wie hier, zu einer Speise nur die Dotter braucht, so schlägt man ein reines Ei auf, gibt die Klar in ein Häferl (sie kann beliebig verwendet werden), läßt den Dotter in der Schale und stellt dieselbe in eine kleine Kasserolle mit kochendem Wasser und läßt ihn 6—8 Minuten kochen. Zu manchen Speisen muß er passiert werden.

Eier gefüllt (kalt serviert): 4—6 frische Eier, 3 Sardellen, 1½ Schneidsemmeln, 2 Löffel Rahm, 4 h Kapern.

Die Eier werden 12 Minuten hart gekocht, ganz ausgekühlt, geschält, der Länge oder Breite nach auseinandergeschnitten, die Dotter entfernt. Diese werden mit den entgräteten Sardellen passiert, nachher werden die abgerindeten, in Milch geweichten, gut ausgedrückten Semmeln durchgedrückt und das Ganze zu dem Abtrieb von 6 dkg Butter gerührt. Man gibt Salz, Pfeffer, Rahm und Senf dazu, füllt mit der Masse die halbierten Eier, verziert sie mit Petersilie, Kapern oder Kaviar. Man kann die Masse auch in einen Spritzsack geben und die Eier damit füllen. Den Rest spritzt oder gibt man in die Mitte einer Glasschüssel und stellt die Eier ringsherum.

Warm serviert: Die Eier werden ebenso vorgerichtet. Der Rest der Fülle wird noch mit etwas Rahm verdünnt und auf eine Servierschüssel gegeben. Die Eier stellt man darauf, streut obenauf Brösel, tropft heiße Butter darauf und läßt sie im Rohr 20 Minuten braun backen.

Eier mit Mayonnaise: 6 frische Eier, 8 h Vögerl- oder 2 Häuptelsalat, 1 Essiggurke, 2 Sardellen, 4 h Kapern, 2 h Schnittlauch.

Die Eier werden 12 Minuten hart gekocht, halbiert, die Dotter entfernt, mit warm oder kalt gerührter Mayonnaise gefüllt, mit Sardellenstreifen verziert, mit Schnittlauch bestreut.

In die Mitte einer Glasschüssel stellt man die Eier, gibt ringsherum den fertig gemachten grünen Salat, dazwischen die gehackten Dotter, Zitronen-, Gurkenscheiben, verziert nach Geschmack mit Kapern oder Kaviar.

Mayonnaise: 4 Dotter werden mit 1 Löffel Bertrameſſig, 1 Löffel Zitronensaft, 1 Löffel Wasser im Schneekessel mit der Rute auf der heißen Herdplatte dick geschlagen, ausgekühlt, mit Öl, Salz und Senf vermischt. Kalte Mayonnaise: Siehe Menu 14.

Eier mit Schinken: 6 frische Eier, 10 dkg Rollschinken.

Die Eier werden mit Salz abgesprudelt und mit dem gehackten Schinken vermischt.

In die Dalkenform gibt man etwas heiße Butter oder Fett, füllt etwas von der obigen Masse ein, läßt sie anbacken, bis sie steif ist, stürzt sie auf einen Teller, verziert sie mit Petersilie. Die Eier können mit Spinat oder Kochsalat serviert werden.

Forellen blau gesotten: Preis verschieden, 1 kg ungefähr K 6.–.

Sie werden nicht geschuppt, werden gegen den Kopf zu aufgeschnitten, ausgenommmen und gut ausgewaschen. Mittlerweile läßt man eine Beize in einer Pfanne 30 Minuten kochen, legt die Forellen auf eine Schüssel, begießt sie mit heißem Weinessig, damit sie blau werden und läßt sie vorsichtig in die Beize gleiten, so daß sie ganz bedeckt sind. Man zieht die Pfanne zurück, läßt die Fische 10—12 Minuten ziehen, hebt sie mit dem Backlöffel auf eine lange Schüssel u. zw. mit dem Rücken nach oben. Sollen sie warm gegessen werden, begießt man sie mit heißer Butter und serviert Kipfelerdäpfel und heiße Butter separat dazu. Will man sie kalt servieren, müssen sie in der Beize auskühlen, werden erst dann auf die Schüssel gehoben, mit Petersilie verziert, Essig und Öl separat serviert.

Fridatten à la carline: $^1/_4$ l Milch, Haschee von 20—25 dkg gekochtem Rindfleisch oder 2 kleine Schweinsnieren oder 3 große Champignons. Zu letzteren $^1/_8$ l Milch, $^1/_8$ l Rahm.

Von der Milch, 1 Ei, Salz, dem nötigen Mehl werden Fridatten gebacken (siehe Menu 16), das fertige, heiße Haschee darauf verteilt, die Fridatten gerollt, auf eine Schüssel gelegt, mit Petersilie verziert, serviert. — Oder sie werden mit Nieren oder Champignons gefüllt.

Nierenfülle: Die Nieren werden abgehäutelt, gewaschen, in feine Scheiben geschnitten. 15 Minuten vor dem Servieren läßt man in 5 dkg heißem Fett $^1/_2$ Ringelzwiebel licht anlaufen, gibt die Nieren hinein, röstet sie auf der Platte bei scharfem Feuer etwas an, gießt einige Tropfen Essig und Wasser zu und läßt sie noch einige Minuten scharf rösten, salzt sie, streicht sie auf die Fridatten.

Diese werden gerollt, mit der geschlossenen Seite nach unten auf eine flache Schüssel gelegt, oben macht man Einschnitte, damit die Fülle sichtbar wird.

Champignonfülle: Die Champignons werden geputzt, gewaschen, fein gehackt. In 4 dkg heißer Butter läßt man gehackte Petersilie anlaufen, gibt die Champignons hinein, gießt mit etwas Suppe oder Wasser auf, gibt Salz, Zitronensaft, einige Löffel Rahm hinzu, läßt sie 8—10 Minuten dünsten. Es darf nicht viel Saft sein. Die Fridatten werden damit bestrichen, gerollt, in eine gebutterte Schüssel gelegt, mit der Milch, welche mit 1 Dotter abgesprudelt wurde, begossen, auf 15—20 Minuten zum Backen ins Rohr gestellt. Sie werden in der Schüssel serviert.

Gansleber: 1—2 Lebern (Preis verschieden) 1 kg 6—7 Kronen.

Die Leber soll schön rosig sein. Ist sie nicht ganz frisch, wird sie gewaschen, 2 Stunden in kalte Milch gelegt, dann abgewischt, sonst nur mit zerlassenem Fett abgewischt. Man kann sie mit geschwellten, stiftlich geschnittenen Mandeln und Nelken spicken, legt sie mit der runden Seite nach unten in eine Kasserolle mit etwas heißem Fett und läßt sie 20—30 Minuten zugedeckt dünsten, wendet sie und läßt sie auf dieser Seite ebenfalls anbräunen, gibt sie

auf eine Schüssel und salzt sie. Das zurückgebliebene Fett gießt man darüber. (Man kann vorher darin eine Ringelzwiebel goldgelb anlaufen lassen). Reis als Beilage. Man kann die Leber auch schön garnieren u. zw. füllt man 30 dkg gedünsteten Reis in eine mit heißem Wasser ausgeschwenkte Reisform, stürzt ihn auf eine Schüssel, legt oben in die Mitte die Leber, gießt den Saft darüber und gibt ringsherum gekochten Karfiol oder Kohlsprossen.

Ham-and-eggs: 8 dkg Schinken, 6 frische Eier.

In einer Omelettenpfanne läßt man ein Stück Butter heiß werden und läßt den Schinken darin auf beiden Seiten anbacken. Die Eier werden einzeln in ein Häferl geschlagen, worauf man sie auf den Schinken gleiten läßt. Sie werden gesalzen, gepfeffert, ins Rohr gestellt, (ungefähr auf 8 Minuten), bis die Eier gestockt sind. Man bestreut sie mit gehacktem Schnittlauch, serviert sie gleich in der Pfanne oder auf einem Teller.

Hecht gebraten: 1 kleiner Hecht, 3 Sardellen, 1/8 l Rahm.

Der Hecht wird geschuppt, aufgeschnitten, ausgenommen, gut ausgewaschen, eingesalzen. Er bleibt 1 Stunde liegen, man trocknet ihn mit dem Tuche ab und macht oben oder an der Seite Einschnitte, steckt Sardellenstücke oder blättrig geschnittene Champignons hinein. Der Boden einer Bratpfanne wird mit Butter bestrichen, mit Zwiebelringen belegt und der Hecht mit dem Rücken nach oben hineingelegt. Er wird öfter mit heißer Butter, Suppe und später mit Rahm begossen und 25—30 Minuten nicht zu scharf gebraten. Man hebt ihn mit dem Backlöffel auf eine Schüssel, gibt herum Kipfelerdäpfel, die die in Butter und Petersilie geschwungen wurden, verziert ihn mit Petersilie und Zitronenscheiben. Die Sauce wird durchgeseiht, separat serviert. Schill wird ebenso gemacht, erfordert etwas längere Bratezeit.

Hecht kalt: 1 Hecht von 1—1½ kg. Zum Garnieren 2 Zitronen, 4 h Kapern, 1 rote Rübe.

In der Fischwanne wird viel Wasser mit 10 Löffeln Salz, ¼ l Essig zum Kochen gebracht. Der geputze, gewaschene Hecht wird an den Einsatz gebunden (siehe Vorspeisen: Schill warm), in die Fischwanne eingesenkt, gleich zurückgezogen, worauf man ihn je nach Größe des Fisches 10—12 Minuten ziehen läßt. Man läßt ihn nun zuerst im Sude erkalten, nimmt ihn dann heraus, legt ihn, wenn er völlig ausgekühlt und vom Einsatz abgebunden ist, auf die Fischschüssel, spritzt ihn an den Seiten mit Butter an, betropft ihn mit Zitronensaft und verziert ihn mit Kapern, belegt ihn oben mit Zitronenscheiben, welche mit Kaviar belegt wurden und serviert ihn mit der Sauce tartare. Die Butter, welche zum Spritzen verwendet wird, muß vorher abgetrieben werden. Man garniert ihn mit Petersilie, harten Eiern, Roterübenscheiben.

Sauce tartare: 1 Essiggurke, 2 Sardellen, 4 h Kapern.

Im Schneekessel werden 6 Dotter mit 2 Löffeln Bertramessig, 1 Löffel Zitronensaft und 1 Löffel Wasser auf der heißen Herdplatte dick geschlagen. Man läßt sie dann überkühlen, vermischt sie mit etwas Salz, Senf und einigen Löffeln Öl und mengt noch Petersilie, Zwiebel, Schalotten, Kerbelkraut, ½ Essiggurke, die entgräteten Sardellen und die Kapern, alles fein gehackt, darunter. Die Sauce kann zu allen kalten Fischen und zu kaltem Fleisch serviert werden.

Hirn in Muscheln: 1 Kalbshirn, 5 Champignons, 3 dkg Parmesan, 2 Sardellen, einige Löffel Weißwein.

Das Hirn wird gewaschen, abgehäutelt. In 6 dkg heißer Butter läßt man 1 feingehackte Zwiebel oder Schalotten, Petersilie, geputzte Champignons anlaufen, gibt $1\frac{1}{2}$ abgerindete, wassergeweichte, ausgedrückte Semmeln, das Hirn (blanchiert oder unblanchiert) hinein, dünstet es einige Minuten unter Zusatz von Wein und Salz zu einer dicklichen Masse. Diese wird in gebutterte Muscheln gefüllt, man gießt ein wenig verklopftes Ei darüber, streut geriebenen Käse darauf, belegt sie mit Sardellenstreifen (diese können auch wegbleiben), stellt die Muscheln auf ein Blech, läßt sie im Rohr 10—15 Minuten gratinieren. Die Muscheln werden auf einer Schüssel oder Tasse mit gefalteter Serviette serviert.

Hühnerragout: 1 Brathuhn, 2 große Champignons, 1 kleine Rose Karfiol.

Das zum Braten hergerichtete Huhn legt man in eine Pfanne mit etwas Fett und überbratet es auf beiden Seiten im Rohre 30 Minuten. Es wird dann in 8 Teile geteilt, eventuell die Haut abgezogen. Der Magen, die Leber, werden separat 1 Stunde gekocht, ebenso werden Champignons und Karfiol vorher 20 Minuten gekocht. Eine Buttereinmach von 5 dkg Butter, Petersilie und Mehl wird mit der Suppe, worin der Magen gekocht wurde oder mit der Karfiolsuppe aufgegossen, das Huhn, Salz dazugegeben und gut 20 Minuten verkocht. Magen und Leber werden würflig geschnitten, Karfiol und Champignons geschnitten dazugegeben, doch darf man nicht mehr viel umrühren. Es wird auf runder Schüssel serviert. — Gekochte junge, grüne Erbsen, Spargelköpfe, separat gekocht, blanchiertes geschnittenes Bries, gekochte Hahnenkämme, gebratene Gansleber, würflig geschnittene Zunge können darunter gemischt werden.

Champignons bleiben schön weiß, wenn man sie nach dem Putzen mit Zitronensaft einreibt.

Italienischer Salat in Muscheln: $\frac{1}{4}$ **kg** Kipflerkartoffeln, 1 Apfel, 10 h Wurzelwerk, 1 Milchnerhäring, 2 Sardellen, 10 h Vögerlsalat, 1 Essiggurke, 1 rote Rübe, 2 h Kapern.

Das Wurzelwerk wird geputzt, gewaschen, klein würflig geschnitten, in kaltem Salzwasser zugestellt, 30—45 Minuten gekocht, abgeseiht. Die gekochten kalten Kartoffeln werden würflig geschnitten, ebenso der Apfel und die Gurke. Der Häring wird entgrätet, ausgenommen, gewaschen. Eine Hälfte wird in größere Stücke, die andere Hälfte und die entgrätete Sardelle klein würflig geschnitten. Man mengt alles zu einer kalten Mayonnaise von 3 Dottern (siehe Mayonnaisesalat: Menu 14), füllt es in Muscheln, verziert jede einzelne mit fertigem Vögerl- oder Häuptelsalat, roten Rüben, harten Eierscheiben, Kapern, Sardellenstreifen. Die Muscheln werden auf einer Tasse oder auf einem Glasteller mit gefalteter Serviette serviert. Man kann das Geschnittene, ohne es mit der Mayonnaise zu vermischen, mit Essig, Öl, Senf anmachen, in Muscheln füllen, die warm oder kalt gerührte Mayonnaise darüber streichen und wie oben verzieren. Die Häringsmilch kann darunter geschnitten oder zum Verzieren genommen werden.

(Warme Mayonnaise siehe Vorspeisen: Eier mit Mayonnaise.) Wälischer Salat wird ebenso gemacht, nur gibt man noch gekochte Linsen und weiße Fisolen darunter und serviert ihn nur auf Glasschüsseln.

Kalbsragout in Muscheln: 50 dkg Kalbsschulter oder Karree, ½ Rose Karfiol, 2 Champignons, Parmesan.

Das Fleisch wird gewaschen, in kleine Vierecke geschnitten, gesalzen, in eine Kasserolle mit 5 dkg heißer Butter gegeben, mit wenig Wasser angegossen, zugedeckt 45 Minuten gedünstet; man legt es auf einen Teller, gießt den Saft dazu. In der Kasserolle macht man von 5 dkg Butter, Petersilie und Mehl eine Einmach, gibt das Fleisch mit dem Saft dazu, läßt es verkochen, gibt Zitronensaft, den separat gekochten, in Röschen geteilten Karfiol und die geschnittenen Champignons hinein. Es soll nicht mehr viel umgerührt werden. Man füllt das Ragout in die gebutterten Muscheln, stellt sie auf ein Blech, bestreut das Ragout mit zerriebenem Käse und Bröseln, tropft zerlassene Butter darauf, gratiniert es im Rohr 15—20 Minuten. Die Muscheln werden auf einer Tasse mit gefalteter Serviette serviert.

Kalbszunge gebacken: 1 Zunge.

Die Zunge wird gewaschen, in kaltem Salzwasser zugestellt 1½—2 Stunden gekocht. Die Haut wird abgezogen, so lange die Zunge noch warm ist. Diese wird in Scheiben geschnitten, gesalzen, paniert, aus dem heißen Schmalz gebacken, mit Spinat, Kochsalat, Häuptelsalat serviert.

Sie kann gekocht und geschnitten in eine fertige polnische Sauce (Siehe Menu 40: Karpfen schwarz) gelegt und als Abendspeise gegessen werden.

Karfiol mit Béchamel: 1 Rose Karfiol, 2 dkg Parmesan, ⅜ l Milch.

Die Rose wird nach dem Weichkochen abgetropft, in eine gebutterte Schüssel gelegt, mit ausgekühltem Béchamel bestrichen, mit geriebenem Käse oder Bröseln bestreut, im Rohre 15—20 Minuten gratiniert. Er wird in der Schüssel serviert.

Béchamel: In einer kleineren Kasserolle läßt man 4 dkg Butter heiß werden, gibt Mehl zu einer lichten Einmach hinzu, gießt mit der Milch auf, salzt, läßt dies zu einer dicklichen Masse einige Minuten verkochen und vollständig auskühlen. Man rührt 3 Dotter, zum Schluß 3 feste Schnee ein, streicht die Masse über den Karfiol.

Karfiol mit Butter: 1 Rose.

Der Karfiol wird von den Blättern und dem unteren Strunk befreit, gewaschen, in kaltem Salzwasser zugestellt, 20—30 Minuten zugedeckt gekocht, abgeseiht, vorsichtig mit der schönen Seite nach oben, auf eine Schüssel gelegt, mit in heißer Butter gerösteten, noch flüssigen Bröseln begossen.

Karfiol mit Hollandaise: 1 Rose.

Man macht eine warme Mayonnaise (siehe Vorspeisen: Eier mit Mayonnaise) von 4 Dottern, 1 Löffel Bertramessig, 1 Löffel Zitronensaft, 1 Löffel Wasser, zieht sie von der Platte etwas zurück, rührt fadenweise 10 dkg zerlassener, aber nur lauwarmer Butter hinein, würzt sie noch mit Salz, Senf, Essig und serviert sie separat zum gekochten Karfiol. Die Sauce muß dickflüssig sein. Sie kann auch zu Spargel oder gekochten und warmen Fischen serviert werden. Kann man die Hollandaise nicht gleich servieren, so stellt man sie in ein Wasserbad, damit sie nicht zerrinnt. Zerrinnt sie, tropft man etwas kaltes Wasser ein und rührt, bis sie glatt ist.

Karfiol mit Schinken oder Käse: 2 kleine Rosen, 5 dkg Schinken, 2 dkg Parmesan.

Der fertig gekochte Karfiol wird auf einen Teller mit Tortenpapier gelegt, nachgesalzen, eine Rose mit gehacktem Schinken, die andere mit geriebenem Käse bestreut, heiße Butter separat serviert. Man kann den Karfiol auch mit gehackter Petersilie bestreuen.

Gefüllter Kohl: 1 Häuptel Kohl, 20 dkg Selchfleisch, 8 dkg Speck.

Der Kohl wird geputzt, jedoch nicht auseinandergenommen, gewaschen, ins kochende Salzwasser gegeben und je nach Größe 4—6 Minuten ungedeckt gekocht, herausgenommen, abgetropft, ausgekühlt. Die Blätter werden zurückgeschlagen, mit der Fülle bestrichen, zusammengedrückt, so daß der Kopf wieder seine frühere Form erhält und mit Spagat leicht umwickelt. In einer Kasserolle läßt man in 5 dkg heißem Fett 1 feingehackte Zwiebel leicht anlaufen, legt einige Speckscheiben, dann den Kohl darauf, läßt ihn im Rohre unter öfterem Begießen mit Suppe oder Wasser 1 Stunde dämpfen. Der Spagat wird dann entfernt, der Kohl auf runder Schüssel serviert.

Fülle: Das Selchfleisch wird fein gehackt mit einer wassergeweichten, gut ausgedrückten Semmel, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie vermischt.

Kohl gerollt: 2 große Häuptel, 8 dkg Speck.

Der Kohl wird geputzt, blattweise auseinandergenommen, gewaschen, die schönen Blätter werden auf 10 Minuten ins kochende Salzwasser gegeben, dann abgeseiht, gut abgetropft. Die Blätter werden auf ein Brett flach aufgelegt, mit Haschee bestrichen, gerollt, in eine Omelettenpfanne gelegt, mit wenig Suppe angegossen. Der Speck wird in Scheiben geschnitten, einige Einschnitte darein gemacht, der Kohl damit belegt, Bröfel darauf gestreut, auf 10 Minuten zum Gratinieren ins Rohr gestellt. Man serviert ihn als Beilage zu Roastbeef oder Beefsteak oder aber als Abendspeise. Unter das Haschee kann man frischgedünsteten Reis oder Reis vom Tag zuvor mengen. Die Kohlreste kann man zur Suppe verwenden oder einbrennen.

Kohlwürstlpudding: 2 kleinere Kohlköpfe, 25 dkg Selchfleisch, $^1/_8$ l Rahm, 10 dkg Parmesan.

Der Kohl wird von Strünken und schlechten Blättern befreit, gewaschen, auf 5 Minuten ins kochende Salzwasser gegeben, abgeseiht, blattweise auf ein Brett gelegt, gefüllt und zu Würsteln gerollt.

Fülle: 2 Eier werden mit der Hälfte Rahm, Salz, Pfeffer, dem gehackten Schinken vermischt. Die Puddingform wird gebuttert, bemehlt, 2 Eier werden mit dem geriebenen Käse vermischt, ein Teil davon wird in die Form gefüllt, Kohlwürstchen darauf gelegt, abermals Eier mit Käse und Würstchen nachgefüllt und so fort, bis alles verbraucht ist. Der Pudding wird 1 Stunde in Dunst gekocht, gelockert, gestürzt, mit heißer Butter und geriebenem Käse serviert.

Kohlrüben gefüllt: 4—6 junge Kohlrüben, Haschee von 25 dkg gebratenem Kalbfleisch, $^1/_8$ l Rahm.

Die Rüben werden, nachdem der Deckel oben abgeschnitten wurde, geschält, ausgehöhlt, mit dem Deckel in Salzwasser 20—30 Minuten gekocht, abgeseiht, ausgekühlt, mit Haschee gefüllt, der Deckel auf die Kohlrüben gelegt. Man

stellt sie in eine gebutterte Omelettenpfanne, bestreut sie mit Bröseln, betropft sie mit Butter und stellt sie auf 10—15 Minuten zum Gratinieren ins Rohr. Während des Gratinierens begießt man sie mit dem Rahm. Sie werden auf rundem Teller als Vorspeise oder in seiner Garnierung serviert.

Kohlrüben mit Butter und Bröseln: Junge oder alte Kohlrüben werden geschält, zuerst feinblättrig, dann nudlig geschnitten, in kaltem Salzwasser zugestellt und $^3/_4$—1 Stunde zugedeckt gekocht (die jungen brauchen nur 20 Minuten), abgeseiht, auf eine Schüssel gegeben, mit in Butter gerösteten Bröseln begossen. Sie brauchen viel Butter.

Man kann sie auch als Salat mit Essig und Öl servieren.

Mayonnaise von Fisch: Gekochte Fischreste von Hecht oder Schill oder ein kleiner solcher Fisch, $^1/_2$—$^3/_4$ kg schwer, am besten aber das Schwanzstück eines größeren Schills; 20 h Vögerl- oder Häuptelsalat, 2 Sardellen, einige Kapern, event. Aspik.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und mit einigen Löffeln Salz und $^1/_8$ l Essig in eine Bratpfanne in kochendes Wasser gegeben. Die Pfanne wird zurückgezogen, worauf man den Fisch 8—10 Minuten ziehen läßt. Er wird herausgefaßt, ausgekühlt, die Gräten werden entfernt, der Fisch zwischen den Händen ausgedrückt (die Fischreste werden auf die gleiche Weise behandelt), ein Kegel geformt, in die Mitte einer Glasschüssel gestellt, mit dicker Mayonnaise überzogen; man besteckt den Kegel mit Kapern und gerollten Sardellen, gibt ringsherum fertigen Häuptel- oder Vögerlsalat, harte Eischeiben, event. rotes oder weißes Aspik.

Man kann den Fisch auch mit der Mayonnaise vermischen oder mit Sauce tartare vermengen, in Muscheln füllen, mit Mayonnaise überziehen, mit Kapern ꝛc. verziert servieren.

Kalte Mayonnaise von 4 Dottern ꝛc siehe Menu 14.

Makkaroni in Muscheln: 20 dkg Makkaroni, 4 dkg Zunge oder Rollschinken, 3 dkg Parmesan.

Die Nudeln werden abgewischt, in kleine Stücke geteilt, in kochendem Salzwasser 30 Minuten lang unter öfterem Umrühren gekocht, abgeseiht und abgeschreckt. Eine Buttereinmach von 5 dkg Butter wird mit kalter Rindsuppe oder Milch aufgegossen, die Nudeln, die gehackte Zunge, ein Teil des geriebenen Käses und Salz werden dazugegeben und eine Weile gedünstet. Die Masse muß dick sein. Man füllt sie in gebutterte Muscheln, streut Käse darüber und träufelt heiße Butter darauf. Die Muscheln werden auf ein Blech gestellt, 10—15 Minuten im Rohre gratiniert, auf einer Tasse mit gefalteter Serviette serviert.

Omelette von Champignons: 3—4 größere Stück.

Sie werden geputzt, gewaschen, fein gewiegt, in eine Kasserolle in 3 dkg heiße Butter mit Petersilie gegeben, gesalzen, mit wenig Suppe aufgegossen, einige Minuten gedünstet. Eine fertige Omelette (siehe Omelette mit Schinken) ꝛc. wird mit dieser Masse bestrichen und zusammengeschlagen. Statt mit Champignons kann sie auch mit Marmelade bestrichen, gerollt und angezuckert werden. Einen Schürhaken hält man ins Feuer, bis er glüht, hält ihn knapp über die gezuckerte Omelette, damit sich der Zucker oben bräunt. Sie wird als Mehlspeise serviert.

Omelette mit Schinken: 4 dkg Schinken.

In einem Häferl sprudelt man 3—4 ganze Eier mit einer Prise Salz und dem gehackten Schinken ab. In einer Omelettenpfanne läßt man nußgroß Butter oder Fett heiß werden, gießt die Masse ein, zersticht sie etwas mit der Gabel, daß sie, ohne anzubrennen, anbacken kann. Ist sie steif, wird sie mit dem Backlöffel gelockert. Man schlägt sie zusammen, hebt sie auf einen Teller und verziert sie mit Petersilie.

Omelette mit Käse: 2 dkg geriebenen Parmesankäse.

Die Omelette wird ebenso zubereitet, nur mengt man statt des Schinkens den Käse ein.

Omelette von Kräutern (aux fines herbes):

Dieselbe Masse wie zur Schinkenomelette. Statt Schinken mengt man gehackte Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbelkraut ꝛc. bei.

Gefüllter grüner Paprika: 4—6 Paprikaschoten, 25 dkg Schweinsschulter, 1 Paradeis, 1/4 l Rahm.

Von den Schoten schneidet man beim Stengel die Deckel ab, höhlt sie aus, füllt sie, legt sie in eine Kasserolle mit etwas Fett, begießt sie mit Rahm, streut Brösel darauf und dünstet sie 30 Minuten. Man legt sie auf eine Schüssel, gießt das Fett, worin sie gedünstet wurden, ab, läßt das Übrige mit Suppe aufkochen und gießt dies über die Schoten.

Fülle: Das Fleisch wird fein gehackt. In einer Kasserolle läßt man in 4 dkg heißem Fett 1 feingehackte Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt das Fleisch hinein, röstet es 15 Minuten an, gibt 12 dkg gedünsteten Reis, das Innere des Paradeisapfels, Salz und Pfeffer dazu, läßt dies 30 Minuten dünsten. Man vermischt das mit 1 Ei und einigen Löffeln Rahm.

Paradeis gefüllt: Pro Person] 1—2 schöne, feste, gleich große, runde Paradeis, Haschee von 20—25 dkg Rindfleischresten.

Die Paradeis werden gewaschen, die Stiele entfernt, oben der Deckel abgeschnitten, vorsichtig ausgehöhlt, mit Haschee gefüllt, in eine Omelettenpfanne gestellt, mit geriebenem Parmesan und Bröseln bestreut, mit Butter betropft und 10—15 Minuten zum Gratinieren ins Rohr gestellt. Statt mit Haschee kann man sie auch mit gedünstetem Reis füllen. Das Ausgehöhlte und die Deckel kann man in die Suppe geben, weil sie dadurch klar wird, oder man macht daraus eine Sauce.

Pofesen mit Hirn: 4—5 Schneidsemmeln, 1 Schweins- oder 1/2 Kalbshirn, 1/4 l Milch.

Man schneidet die Semmeln zu Schnitten, doch so, daß immer 2 und 2 zusammenhängen, bestreicht die innere Seite mit geröstetem Hirn (siehe Abendspeisen: Hirn mit Ei), taucht sie in gesalzene Milch, paniert sie und bäckt sie aus dem heißen Schmalz.

Mit Spinat: Die Semmelschnitten können einzeln in Milch getaucht und ebenso fertig gemacht, mit Spinat, Kochsalat, eingebrannten Linsen als Fastenspeise serviert werden.

Pudding von Fleisch: Haschee von 15 dkg gekochtem Rindfleisch, 2 milchgeweichten Semmeln.

Zu einem Abtrieb von 7 dkg Butter rührt man 3 Dotter, das überkühlte Haschee, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, die gut ausgedrückten Semmeln, mengt 3 Schnee darunter, füllt die Masse in die gebutterte, bemehlte Puddingform, läßt sie 45 Minuten im Dunst stocken. Der Pudding wird gelockert, gestürzt, warm mit Hollandaise als Vorspeise oder ohne Hollandaise als Suppenbeilage serviert. (Hollandaise siehe Vorspeisen: Karfiol mit Hollandaise.)

Man kann ihn auch mit einer Champignonsauce servieren, statt Haschee kann ebenso viel gehackter Schinken, gebratenes und gehacktes Kalbfleisch oder Wildbretreste genommen werden.

Pudding von Käse: 1/8 l Rahm, 7 dkg Parmesan.

In einem Häferl wird der Rahm mit 3 Dottern, 1 Prise Salz, 9 dkg Mehl glatt gesprudelt. Mit 3 Schnee zugleich mengt man 4 dkg geriebenen Käse ein. Man füllt die Masse in die gebutterte, bemehlte Puddingform, läßt sie 45 Minuten im Dunst stocken, lockert und stürzt sie auf eine flache Schüssel, garniert den Pudding mit frischen, grünen, gekochten, in etwas Butter überdünsteten Erbsen und gehacktem Schinken. Heiße Butter und geriebener Käse wird separat dazu serviert.

Pudding von Rahm: 1/4 l Rahm.

Der Rahm wird mit 4 dkg Mehl, 1 Prise Salz, 3 Dottern in einem Häferl abgesprudelt, 3 Schnee darunter gemischt. Er wird ebenso wie der vorige zubereitet und garniert.

Pudding von Spinat: 1/4 kg Spinat.

Zu einem Abtrieb von 6 dkg Butter rührt man 3 Dotter, 1 Prise Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, 1 in Milch geweichte, ausgedrückte, passierte Semmel, 12 dkg gekochten, passierten, abgetropften Spinat (im rohen Zustand 1/4 kg wiegend), 3 Löffel Rahm, mengt mit 4 festen Schnee zugleich 8 dkg feine Bröseln ein. Man füllt die Masse in die gebutterte, mit Bröseln ausgestreute Form, läßt sie 45 Minuten im Dunst stocken. Der Pudding wird gelockert, gestürzt, mit in Butter gerösteten Bröseln begossen. Heiße Butter wird separat dazu serviert.

Risolen mit Hirn: 1/2 Kalbshirn.

16 dkg Mehl werden mit 4 dkg Butter abgerebelt, mit 1 Dotter, 1 Prise Salz, 1 Löffel Milch zu Teig geknetet. Nach dem Rasten wird er dünn ausgewalkt, rund ausgestochen, in die Mitte die Fülle gegeben, die Ränder werden mit Klar bestrichen, der Teig über der Fülle zusammengedrückt, auf ein unbemehltes Blech gelegt, aus dem heißen Schmalz gebacken, abgetropft, warm mit Kochsalat oder Spinat serviert.

Fülle: Das Hirn wird gewaschen, abgehäutelt, blanchiert. In 3 dkg heißer Butter läßt man gehackte Petersilie anlaufen, gibt das Hirn hinein, salzt, pfeffert, läßt es einige Minuten unter Umrühren dünsten, füllt es, wenn es überkühlt ist, ein. Ist das Hirn zu dünn, muß man es mit Mehl verdicken.

Die Risolen werden auf flachem Teller auf Tortenpapier serviert, mit Petersilie verziert.

Risolen mit Haschee: Werden ebenso wie die vorigen, nur mit anderer Fülle, gemacht.

Haschee von 25 dkg gekochtem Rindfleisch, Wild oder Bratenresten. Diese Speise kann man auch als Beilage zu Fleisch mit Sauce geben oder wie die anderen Risolen mit Spinat ꝛc. servieren.

Risolen mit Schinken: Werden ebenso wie die anderen Risolen zubereitet, nur anders gefüllt.

Fülle: In 4 dkg heißer Butter läßt man etwas Mehl anlaufen, gießt mit $^1/_8$ l Milch auf, läßt die Masse dick verkochen, salzt die Masse und gibt 10 dkg gehackten Schinken dazu. Beilagen dieselben.

Risotto: 30 dkg Reis, 1 Stückchen Rindsmark, das gekochte Junge von 1 Huhn oder 1 Gans, Paradeismark, 5 dkg Parmesan, $^1/_8$ kg grüne Erbsen.

In 10 dkg heißem Schmalz läßt man in einer Kasserolle 1 Ringelzwiebel und das Rindsmark anlaufen, seiht es durch, gibt das Fett ohne Zwiebel in die Kasserolle, gibt den ausgesuchten Reis hinein, läßt ihn 3—4 Minuten, aber nicht länger, zischen, gießt mit abgeseihter Hühnersuppe auf, daß er fingerhoch bedeckt ist, rührt um, läßt die Suppe verdünsten. Man gibt Salz, Paradeismark hinein, gießt Suppe nach, läßt den Reis ungefähr 30—45 Minuten dünsten. Knapp vor dem Servieren gibt man den geriebenen Käse, die separat gekochten Erbsen, das gestückelte Hühnerjunge hinein, läßt ihn noch 5 Minuten stehen, serviert ihn gleich, mit Käse bestreut, als Vor- oder Abendspeise auf runder Schüssel.

Statt mit Hühnersuppe kann man den Reis auch mit Ganslsuppe aufgießen und gestückeltes Ganslsjunges dazugeben.

Sardellen in Muscheln: 3 Sardellen, 5 dkg Parmesan.

Zu einem Abtrieb von 6 dkg Butter rührt man 2 Dotter, die entgräteten, passierten Sardellen, 1 Prise Salz und Pfeffer, 2 feste Schnee und 3 dkg geriebenen Käse ein, füllt die Masse in die gebutterten Muscheln, (jedoch nicht zu reichlich, weil die Masse steigt), streut Käse und Bröseln darauf, betropft sie mit heißer Butter, stellt die Muscheln auf ein Blech und läßt sie im Rohre 8—10 Minuten gratinieren. Man serviert sie auf einer Tasse mit gefalteter Serviette. Während des Backens darf das Rohr nicht aufgemacht werden, weil die Masse sonst zusammenfällt.

Schill warm mit Maître-d'hôtel Kartoffeln: 1 Schill 1—1·20 dkg schwer, $^3/_4$ kg Kipfelkartoffeln, 2 Zitronen.

Der Schill wird, nachdem er geschuppt und gewaschen wurde, an den Einsatz gebunden. Am Kopf und am Schwanze muß er sehr fest, in der Mitte locker angebunden werden, weil der Fisch sonst an dieser Stelle nicht durch wird. In der Fischwanne läßt man $^1/_4$ l Essig, 8 Löffel Salz, eventuell um 6 h Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 5 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter und Thymian 30 Minuten kochen, senkt den Fisch ein, zieht die Wanne zurück, (kochen darf kein Fisch, weil er sonst zerfällt) und läßt den Fisch, ohne zu kochen, 8—10 Minuten ziehen. Er wird dann herausgehoben, aufgebunden, rasch auf die Fischschüssel gegeben, mit heißer Butter betropft, mit gehackter Peterfilie be-

streut, mit den Kartoffeln garniert. Heiße Butter oder Sauce hollandaise (siehe Vorspeisen: Karfiol mit Hollandaise) kann separat dazu serviert werden. Die Zitronen werden in Scheiben geschnitten und auf den Schüsselrand gelegt.

Maitre d'hotel Kartoffeln: Die Kartoffeln werden roh geschält, schön zugeschnitten, in kaltem Salzwasser zugestellt, 20 Minuten gekocht, abgeseiht. In einer Kasserolle läßt man in 6 dkg heißer Butter feingehackte Petersilie anlaufen, schüttet die Kartoffeln hinein und schwenkt sie darin. Auf diese Art wird auch der Hecht und der blaugesottene Karpfen garniert.

Schinkenauflauf: 8 dkg Schinken, $^1/_8$ l Rahm.

Zu dem Abtrieb von 6 dkg Butter rührt man 2 Dotter, 1 Prise Salz und Pfeffer, den gehackten Schinken, den Rahm, 40 dkg gekochte, geschälte, blättrig geschnittene Kartoffeln. Die Hälfte der Masse wird in eine gebutterte, mit Bröseln ausgestreute Auflaufform gefüllt, zerlassene Butter darauf getropft, Brösel und 1 hart gekochtes, in Scheiben geschnittenes Ei, die andere Hälfte der Masse darauf gegeben, wieder mit Bröseln bestreut, mit Butter betropft und bei mittelheißem Rohre 20—30 Minuten gebacken. Der Auflauf kann auch als Abendspeise serviert werden.

Schinkenkrapferl: 10 dkg Schinken, $^1/_8$ l Rahm.

40 dkg roh geschälte Erdäpfel werden gekocht, abgeseiht, passiert, ausgekühlt. 8 dkg Butter werden abgetrieben, mit 1 Dotter, Salz, den Erdäpfeln und 25—30 dkg Mehl vermengt, auf bemehltem Brett abgearbeitet, dünn ausgewalkt, mit dem Krapfenstecher ausgestochen, in die Mitte Fülle gegeben, die Ränder mit Klar bestrichen, ein zweites Teigblatt darauf gelegt, die Ränder zusammengedrückt, noch einmal mit kleinerem Ausstecher ausgestochen, aus dem heißen Schmalz gebacken, warm mit Champignonsauce, Spinat oder Kochsalat serviert.

Schinkenkrapferl mit Germ: 10 dkg gekochte, passierte, noch warme Erdäpfel, 1 dkg Germ, einige Löffel Milch, 10 dkg Schinken, 1—2 Sardellen, 2 dkg Parmesan.

14 dkg Mehl werden auf dem Brett mit den Erdäpfeln, dem Dampfl, $1^1/_2$ dkg zerlassener Butter, 1 Dotter, Salz, etwas lauer Milch vermengt, glatt abgeknetet. Man läßt den Teig unter warmer Kasserolle 30 Minuten gehen, walkt ihn dünn aus, sticht ihn mit dem Krapfenstecher aus, gibt in die Mitte die Fülle, bestreicht die Ränder mit Klar, legt ein zweites Teigblatt darauf, drückt den Teig zusammen, stellt die Krapferln in Herdnähe zum Aufgehen, bäckt sie aus dem heißen Schmalz; abgetropft werden sie mit geriebenem Käse bestreut, mit Champignonsauce serviert.

Fülle: Der Schinken wird fein gehackt, mit den passierten Sardellen und etwas Rahm vermischt.

Spargel oder Schwarzwurzeln mit Butter: 1 Bund Spargel, $^1/_2$ kg Schwarzwurzeln.

Der Spargel wird vorsichtig gegen den Kopf zu geputzt, der Anschnitt weggeschnitten, gewaschen. Man bindet die Spargelpflanzen locker zusammen, legt sie in eine Spargelwanne oder Bratpfanne ins kalte Salzwasser, kocht

sie 20—30 Minuten. Wenn sie sich weich stechen, sind sie gut. Man hebt sie vorsichtig mit dem Backlöffel auf eine lange Schüssel, begießt sie mit in heißer Butter braun gerösteten Bröseln. Man kann ihn auch auskühlen lassen, mit Essig und Öl als Salat oder warm mit Hollandaise (siehe Vorspeisen: Karfiol mit Hollandaise) servieren. Schwarzwurzeln werden geschabt, gewaschen, rasch in Milchwasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Von da kommen sie wie der Spargel ins Salzwasser und werden 15—20 Minuten gekocht, mit Butter und Bröseln oder als Salat serviert.

Schwämme mit Ei: 6—8 Stück mittelgroße Herrenpilze oder Champignons, $^1/_8$ l Rahm.

Die Schwämme werden geputzt, gewaschen, blättrig geschnitten oder gehackt. In einer Kasserolle läßt man in 6—8 dkg heißer Butter feingehackte Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt die Schwämme hinein, läßt sie zugedeckt unter Nachgießen von Rahm 30—40 Minuten dünsten. 1 Ei wird abgesprudelt dazugegeben und aufgedünstet. Man kann die Schwämme auch mit Spiegeleiern servieren. Schwämme sollen nicht aufgewärmt gegessen werden.

Abendspeisen.

Augsburger: 4—6 Stück.

Die Würste werden der Länge nach halbiert und die Haut abgezogen. Oben werden schiefe Einschnitte gemacht, die Würste auf einer Seite in Mehl gedreht, mit dieser Seite in heißes Schmalz gelegt, auf beiden Seiten braun gebraten und mit Spinat oder Kochsalat serviert.

Bratwürste: Ungefähr 50—60 dkg werden in eine Kasserolle in nicht allzu heißes Fett gelegt, auf beiden Seiten langsam 10—15 Minuten braun gebraten, mit Erdäpfelschmarren serviert.

Beuschel: $^1/_2$ Kalbs- oder 1 Schweinsbeuschel, ungefähr $^1/_2$—$^3/_4$ kg. 6 h Wurzelwerk, $^1/_8$ l Rahm.

Das Beuschel wird zweimal ausgewaschen, mit viel Wasser, dem geputzten, gewaschenen, blättrig geschnittenen Wurzelwerk, 1 Ringelzwiebel, einigen Löffeln Salz und Essig, 5 Pfeffer- und Gewürzkörnern, 2 Lorbeerblättern 1—$1^1/_2$ Stunden gekocht, herausgehoben, ausgekühlt, fein nudlig geschnitten. Eine hellbraune Einbrennn von 5 dkg Fett wird mit Beuschelwasser aufgegossen, das Beuschel dazugegeben, mit Zitronensaft gesäuert, gut verkocht, der Rahm dazugegeben, nochmals aufgekocht, mit Grießstrudel, Semmelknödeln serviert.

Grießstrudel: Siehe Menu 39. Knödel: Siehe Menu 17.

Erdäpfelspeise: $^1/_2$ kg runde Erdäpfel, 3 Eier, 3 Sardellen, $^1/_8$ l Rahm.

Die Erdäpfel werden gekocht, geschält, ausgekühlt, in Scheiben geschnitten; ebenso schneidet man die hartgekochten Eier und die geputzten Sardellen in Stücke.

Man legt abwechselnd eine Lage Erdäpfel, Eier und Sardellen in eine gebutterte Porzellankasserolle, bis die Form voll ist, tropft heiße Butter darauf. Der Rahm wird mit 2 Eiern abgespruebelt, darüber gegossen und die Speise 30 Minuten gebacken. Sie wird in derselben Kasserolle serviert. Sie kann auch als Fastenspeise gelten.

Fleischknödel: Haschee von 25—30 dkg gekochtem Rindfleisch, 6 dkg Rollschinken, 4 dkg Schinkenspeck, 4 dkg Speck und einige Krammeln.

Im Weidling werden 30 dkg gesalzenes Mehl mit 4—5 Schöpflöffeln kochendem Wasser abgebrüht, glatt abgerührt, zugedeckt. Wenn es überkühlt ist, formt man aus gleich großen Stücken Knödel, die man auf bemehltem

Brett flach drückt, eine Fleischkugel hineinlegt, den Teig über derselben schließt und die Knödel in einer Kasserolle in viel kochendes Salzwasser auf 8—10 Minuten einkocht. Man hebt sie auf eine Schüssel, übergießt sie mit in Fett gerösteten Bröseln und serviert sie mit Sauerkraut oder Häuptelsalat.

Fülle: In 4 dkg heißem Fett läßt man 1 feingehackte Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt die obigen Zutaten fein gehackt, Salz, Pfeffer, Suppe hinzu, läßt dies einige Minuten dünsten und formt gleichgroße Kugeln daraus.

Fleischlaberln: 40—50 dkg Rindfleisch oder Kalbsbratenreste werden mit einer in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmel, einem Stückchen Zwiebel und Petersilie zweimal farschiert, mit 1 Ei, Salz, Pfeffer vermischt, zu Laberln geformt, in Bröseln gedreht, aus dem heißen Schmalz gebacken, mit Kochsalat, Spinat oder Sauerkraut serviert.

Gemüseauflauf:* 1/8 l grüne Erbsen, 1/8 kg Kohlsprossen, 1 kleine Rose Karfiol, 1 Büschel Karotten, eventuell einige grüne Fisolen, 3 Champignons, 1/4 l Milch.

Die grünen Erbsen, die geputzten gewaschenen Kohlsprossen, der in Röschen geteilte Karfiol und die nudlig geschnittenen Karotten und Fisolen werden in kaltem Salzwasser zugestellt und 25—30 Minuten gekocht. Sie werden dann abgeseiht und abgetropft. In einer Kasserolle läßt man in 5 dkg heißer Butter 4 dkg Mehl ganz hellgelb anlaufen, gießt mit der Milch auf, läßt dies unter fortwährendem Rühren dick verkochen und dann auskühlen. Es wird dann mit 3 Dottern, Salz, den Gemüsen, den blättrig geschnittenen, in Butter gedünsteten Champignons und 3 Schnee vermischt, in die gut gebutterte Auflaufform gefüllt, bei schärferem Feuer 30—45 Minuten gebacken und sofort in der Form serviert.

Hirn mit Ei: 1 Kalbs- oder Schweinshirn wird abgehäutelt, gut ausgewaschen. In einer kleinen Kasserolle läßt man in 5 dkg heißer Butter feingehackte Petersilie anlaufen, gibt das Hirn, Salz und weißen Pfeffer dazu, läßt es einige Minuten rösten, schlägt ein Ei hinein, röstet es noch einige Minuten.

Junger Hase: Das Junge von einem Hasen, etwas Blut, 6 h Wurzelwerk.

Das Junge wird gewaschen oder, wenn es frisch ausgenommen ist, ungewaschen mit kaltem Wasser, Salz, einigen Löffeln Essig, dem geputzten, gewaschenen, blättrig geschnittenen Wurzelwerk, 5 Pfeffer- und Gewürzkörnern, 1 Ringelzwiebel, 2 Lorbeerblättern und Thymian zugestellt und 1—1 1/2 Stunden gekocht. In 6 dkg heißem Fett werden 2 Stück Würfelzucker gebräunt, mit dem nötigen Mehl eine dunkle Einbrenn gemacht, welche man mit der passierten Brühe aufgießt. Der Hase wird gestückelt, mit dem Blut zur Sauce gegeben und gut verkocht. Beilage: Semmel-, Grießknödel oder Nudeln.

Kalbsgulyas: 60—70 dkg Kalbswadschunken, Karree oder Schulter, 1/8 l Rahm.

Das Fleisch wird gewaschen, würflig geschnitten, gesalzen. In einer Kasserolle läßt man in 6 dkg heißem Fett oder 6 dkg klein würflig geschnittenem Speck eine feingehackte Zwiebel anlaufen, gibt 3 Messerspitzen Paprika hinein, dann das Fleisch, gießt mit etwas Wasser an, läßt es zugedeckt 1 Stunde unter öfterem Umrühren und Nachgießen dünsten, staubt den Saft, gießt den Rahm dazu und läßt ihn noch 10 Minuten mitdünsten. Beilage: Nudeln, Nockerln, Reis.

Kalbsvögerln: 50—70 dkg Wadschunken, 7 dkg Speck, $^1/_8$ l Rahm.

Das Fleisch wird gewaschen, gesalzen, gespickt. In einer Kasserolle läßt man in 5 dkg heißem Fett eine feingehackte Zwiebel anlaufen, gibt das Fleisch hinein, gießt mit etwas Suppe an, läßt es unter Nachgießen 1—$1^1/_2$ Stunden dünsten. Der Saft wird gestaubt, eventuell passiert, mit Rahm aufgegossen, 10 Minuten verkocht, auf runder Schüssel mit Nockerln, Nudeln serviert.

Krautfleisch: 60 dkg mageres und fettes Schweinefleisch, $^1/_2$ kg Sauerkraut.

Das Kraut wird durchschnitten, leicht gewaschen, in eine Kasserolle mit Salz, Kümmel, Essig und Wasser 45 Minuten gedünstet. Man gibt das leicht gewaschene, würflig geschnittene Fleisch dazu und dünstet es noch weitere 45 Minuten.

Kreuzfleisch: $^1/_2$ Schweinskopf oder $^1/_2$ kg Bauchfleisch vom Jungschwein, 8 h Wurzelwerk, 10 h Kren.

Das Fleisch wird 1 mal, der Kopf 2—3 mal gut ausgewaschen, mit dem geputzten, gewaschenen, nudlig geschnittenen Wurzelwerk, 1 Ringelzwiebel, 8 Pfeffer- und Gewürzkörnern, 2 Lorbeerblättern, Thymian, in kaltem Wasser mit Salz und Essig zugestellt und 1—$1^1/_2$ Stunden gekocht. Der Kopf wird auf eine Schüssel gelegt. In den Rüssel und ins Ohr steckt man gekrauste Petersilie und garniert den Kopf mit dem Wurzelwerk und Kren. Das Fleisch wird geschnitten, auf langer Schüssel ebenso garniert, mit Salzkartoffeln serviert.

Leber gebacken: 50—60 dkg Kalbsleber.

Die Leber wird abgehäutelt, gewaschen, in Schnitzel geschnitten, erst knapp vor dem Ausbacken gesalzen, paniert, aus dem heißen Schmalz gebacken, mit Kochsalat, Spinat oder Erdäpfelsalat serviert.

Leber geröstet: 50 dkg Kalbsleber.

In 6 dkg heißem Fett läßt man eine Ringelzwiebel ganz licht anlaufen, schiebt diese zurück, gibt die abgehäutelte, gewaschene Leber hinein, läßt sie bei scharfem Feuer 10—15 Minuten auf beiden Seiten anrösten, salzt und pfeffert sie, gießt mit etwas Wasser oder Suppe, einigen Tropfen Essig auf und serviert sie sofort. Erdäpfelschmarren oder Reis als Beilage. Schweinsniere wird ebenso gemacht. Leber und Niere dürfen erst nach dem Fertigrösten gesalzen werden, weil sie sonst hart bleiben.

Leber auf Tirolerart: 50 dkg Kalbsleber, $^1/_8$ l Rahm, 6 dkg Speck.

Die Leber wird wie oben hergerichtet, in Schnitzel geschnitten, gesalzen, gepfeffert, mit Speckstreifen durchzogen. 30 Minuten vor dem Servieren gibt man sie in eine Kasserolle mit 5 dkg heißem Fett, läßt sie etwas anbraten, gießt mit wenig Wasser an, läßt sie 15 Minuten dünsten. Der Saft wird gestaubt, mit dem Rahm aufgegossen und fertig gedünstet. Sie wird mit Erdäpfelschmarren oder Nockerln serviert.

Leber auf Wildbretart: 50 dkg Kalbsleber, 4 h Wurzelwerk, 4 dkg Speck, $^1/_8$ l Rahm.

In 5 dkg heißem Fett wird das geputzte, gewaschene, blättrig geschnittene Wurzelwerk mit $^1/_2$ Ringelzwiebel, 3 Pfeffer- und Gewürzkörnern, und der würflig geschnittene Speck dunkelgelb angeröstet. Man gibt die abgehäutelte,

gewaschene, gesalzene, gepfefferte Leber hinein, gießt mit etwas Wasser und Essig an, läßt sie zugedeckt 3/4—1 Stunde dünsten. Sie wird herausgenommen, in Scheiben geschnitten, der Saft gestaubt, passiert, der Rahm dazugegeben, verkocht, die Leber hineingelegt und nochmals einige Minuten verkocht. Beilage: Reis, Nockerln oder Erdäpfelschmarren.

Maschin- oder Reindlrostbraten oder -Beefsteak (Dazu gehören die geschlossenen Kasserollen.): 1 Rostbraten oder 1 Beefsteak zu 25 dkg, 2 Sardellen oder 4 Champignons.

Das Fleisch wird von Haut, Fett und Bein befreit, abgewischt, nur mit dem Messerrücken leicht geklopft, gesalzen, gepfeffert, in einer Pfanne auf der Platte auf beiden Seiten in etwas Fett rasch abgebraten (5 Minuten). Etwas Fett kommt in die Maschinkasserolle, man legt den Rostbraten oder das Beefsteak hinein, legt eine Lage rohgeschnittener Kipfelkartoffeln, Salz, Sardellenstückchen oder geschnittene Champignons, Butterstückchen darauf, abermals Kartoffeln und Zutaten und so fort, bis die Kasserolle voll ist, gibt den Deckel darauf, stellt die Kasserolle auf 45 Minuten ins Rohr. Das Fleisch wird in der Kasserolle serviert. Statt Sardellen kann man geschnittene Kohlrüben oder gelbe Rüben geben.

Pariser Schüsserln: 25—35 dkg Pariserwurst, 30 h Spinat.

Die Wurst wird vorsichtig in Scheiben geschnitten, daß die Haut nicht verletzt wird, da sich sonst kein Schüsserl bildet. Die Scheiben werden in heißem Fett auf beiden Seiten rasch abgebraten, herausgenommen, mit fertigem Spinat gefüllt, eventuell mit 1 Spiegelei belegt.

Reisfleisch: 50—60 dkg Kalbswadschunken oder -Schulter, 6 dkg Speck, 30 dkg Reis, 3 dkg Parmesan.

In 6 dkg heißer Butter oder Fett läßt man den würflig geschnittenen Speck, dann 1 feingehackte Zwiebel hellbraun anlaufen, gibt 2 Messerspitzen Paprika, das Fleisch, welches leicht gewaschen, in Würfel geschnitten und gesalzen wurde, hinein, gießt mit wenig Wasser an, läßt es unter Nachgießen und Umrühren 3/4—1 Stunde dünsten. Man gibt dann den separat gedünsteten Reis (siehe Menu 1) hinein, gießt noch etwas Suppe oder Wasser zu, läßt es noch 15 Minuten dünsten, mengt den geriebenen Käse darunter, serviert es auf runder oder eckiger Schüssel.

Reiskrustaden: 30 dkg Reis, 2 dkg Parmesan.

Der Reis wird ganz weich gedünstet (siehe Menu 1), auf das bemehlte Brett gegeben, mit dem Parmesan und 4 dkg Mehl vermengt und zweifingerdick ausgewalkt. Mit dem Krapfenstecher werden nun Scheiben ausgestochen und diese paniert. Mit einem kleinen Ausstecher zeichnet man oben einen Deckel ein, bäckt die Krustaden aus dem heißem Schmalz, hebt den Deckel heraus, füllt sie mit Haschee und legt den Deckel wieder darüber. Die Krustaden werden mit Spinat oder Kochsalat serviert.

Rindsgulyas: 60—80 dkg Wadschunken oder hinteres Ausgelöstes.

Das Fleisch wird gewaschen, erst in Streifen, dann in schiefe Würfel geschnitten, gesalzen, gepfeffert. In einer Kasserolle läßt man in 6 dkg heißem Fett 1 große Ringelzwiebel dunkelgelb anlaufen, gibt 2 Messerspitz Paprika

zu, gießt mit einem Schöpfer kalten Wassers auf, gibt das Fleisch, 1 Stück Schwarzbrotrinde, eventuell einen Paradeis, etwas Kümmel, Majoran und Essig darunter, dünstet es unter öfterem Nachgießen und Umrühren zugedeckt 2 Stunden. Das Gulyas wird auf runder Schüssel serviert. Beilage: Nockerl, Nudeln, Reis.

Rostbraten mit Rahm: 2—3 Stück à 25—30 dkg, ¼ l Rahm.

Das Fleisch wird von Knochen, Fett und Haut befreit (sie können auch daran bleiben), abgewischt, gesalzen, gepfeffert. In einer Kasserolle läßt man in 6 dkg heißem Fett 1 feingehackte Zwiebel hellbraun anrösten, gibt etwas Paprika dazu, legt das Fleisch hinein, gießt es mit Wasser oder Suppe an und läßt es 1—1½ Stunden dünsten. Der Saft wird dann gestaubt, mit dem Rahm aufgegossen und einige Minuten verkocht. Man kann auch 2 gehackte Sardellen mitdünsten lassen.

Rostbraten mit Zwiebeln: 2 Stück à 25—30 dkg.

Die Rostbraten werden von Knochen, Haut und Fett befreit (sie können auch daran bleiben), abgewischt, geklopft, erst vor dem Ausbraten gesalzen, gepfeffert, auf einer Seite in Mehl getaucht, mit dieser Seite in eine flache Pfanne mit ungefähr 6 dkg heißem Fett gelegt. Gleichzeitig gibt man 1 große Ringelzwiebel hinein, läßt sie mitrösten, wendet die Rostbraten nach einigen Minuten und bratet sie bei scharfem Feuer auf der Platte im Ganzen 12 Minuten. Die Rostbraten serviert man mit der Zwiebel auf langer Schüssel. Beilage: Kartoffelschmarren.

Rumpsteak: 2 Stück Beiried à 30 dkg.

Das Fleisch wird von Fett, Knochen und Haut befreit (sie können auch daran bleiben), abgewischt, leicht geklopft, erst vor dem Braten gesalzen, gepfeffert, auf einer Seite in Mehl getaucht, mit dieser Seite in eine flache Pfanne mit 6 dkg heißem Fett gelegt, bei jähem Feuer auf beiden Seiten rasch gebraten. Das Fett wird abgegossen, in der Pfanne 1 Stückchen Butter heiß gemacht, das Braune vom Boden aufgerührt, mit Suppe aufgegossen, aufgekocht und mit dem Rumpsteak auf langer Schüssel mit ganzen Kartoffeln oder Schmarren, Spinat, Kochsalat serviert. Das Fleisch soll sehr abgelegen sein, weil es sonst hart und zähe bleibt.

Man kann die Rumpsteaks ebenso vorgerichtet in eine Kasserolle mit in heißem Fett angelaufener Zwiebel geben, mit Suppe angießen, 1—1½ Stunden unter Nachgießen dünsten. Beilagen dieselben.

Spanische Vögerl: 40—50 dkg Rindszapfenschnitzel, 2 Sardellen.

Das Fleisch wird abgewischt, von Haut befreit, geklopft, gesalzen, gepfeffert, mit der Farce bestrichen, gerollt, gebunden. In einer Kasserolle läßt man in 5 dkg heißem Fett 1 feingehackte Zwiebel anlaufen, gibt das Fleisch hinein, gießt etwas Wasser oder Suppe zu, läßt es zugedeckt unter öfterem Nachgießen 1½ Stunden dünsten. Das Fleisch wird herausgenommen, aufgebunden, der Saft gestaubt, eventuell passiert, mit dem Fleisch serviert. Beilage: Reis, Nockerl, Erdäpfelschmarren.

Speckeier: 8 dkg Speck, 6 Eier.

Der Speck wird in dünne Scheiben geschnitten, eine Omelettenpfanne wird damit belegt, der Speck etwas angeröstet und die Eier nebeneinander hineingeschlagen. Sie werden gesalzen, gepfeffert, mit etwas Essig gespritzt. Wenn die Eier gestockt sind, werden sie entweder mit dem Backlöffel gewendet oder noch etwas angebacken, dann auf einen Teller gehoben, gleich serviert.

Szegediner Gulyas: 30 dkg Schweinsschulter, 25 dkg jungschweinernes Bauchfleisch, 1/4 kg Sauerkraut, 1/8 l Rahm, 7 dkg Speck.

Das Fleisch wird gewaschen, in Würfel geschnitten und gesalzen. Der Speck wird kleinwürflig geschnitten, mit einer feingehackten Zwiebel in 4 dkg heißem Fett angeröstet. Man gibt das Fleisch dazu, dann das leicht gewaschene, geschnittene Kraut, Paprika, Kümmel und etwas Wasser, läßt es zugedeckt 1—1 1/2 Stunden dünsten. Der Rahm wird dazugegeben und noch 20 Minuten mitgedünstet. Das Fleisch wird auf runder Schüssel serviert.

Ungarisches Rebhuhn: Man kocht in einem Häfen 2 Kalbs- und 2 Schweinsfüße, 15 dkg mageres Schweinefleisch, alles gut gewaschen, 6 h geputztes, gewaschenes, blättrig geschnittenes Wurzelwerk, 1 Ringelzwiebel, 1/4 l Essig, 2 Löffel Salz, und 1 1/2 l Wasser wie Aspik 2—3 Stunden. Ist das Fleisch weich, wird es herausgenommen (das andere läßt man weiterkochen), schneidet es klein, gibt es in eine Schüssel oder Form, seiht die fertig gekochte Beize darüber, stellt die Schüssel kalt, bis die Sulz gestockt ist. Man stürzt sie, serviert sie mit Essig, Öl und auch mit Zwiebelringen.

Erklärung.

Man kann verschiedene Vorspeisen auch als Abendessen servieren. Ebenso lassen sich viele Vorspeisen als Zwischenspeise auch zu den einfachen Menus, wenn noch ein zweites Rohr und eine zweite Arbeitskraft vorhanden ist, einschieben. Bei den Feiertagmenus braucht man mitunter ein zweites Rohr.

Seefischgerichte.

Angler gebacken: 60 dkg Fisch.

Die Haut des Fisches wird abgezogen, derselbe geputzt, gewaschen, in Milchwasser gelegt. Es werden nun entweder seitlich die Filets ausgelöst und geschnitten oder der Fisch der Breite nach in Schnitzel geteilt. Diese werden gesalzen und 30 Minuten liegen gelassen. Man wischt sie dann mit einem Tuche ab, paniert sie, bäckt sie aus dem heißen Schmalz und läßt sie abtropfen. Sie werden auf langer Schüssel, mit Zitronenscheiben belegt, serviert. Als Beilage gibt man entweder Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

Der Schellfisch kann auch so zubereitet werden.

Austernfisch, gebraten, mit fines herbes: 80 dkg Fleisch, 6 Champignons.

Die Haut des Fisches wird abgezogen, derselbe geputzt, gewaschen, in Milchwasser gelegt, herausgenommen und gut eingesalzen. Man macht dann entweder oben oder an der Seite kleine Einschnitte und gibt in dieselben entweder kleine Stücke Champignons oder Sardellen. In einer Bratpfanne läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt den Fisch und ½ Ringelzwiebel hinein und brät ihn unter öfterem Begießen mit eigenem Saft und Nachgießen 30—45 Minuten im Rohr. Die Champignons werden fein gehackt, mit einem kleinen Stückchen feingehackter Zwiebel und Petersilie in 5 dkg Butter weich gedünstet. Der Fisch wird auf eine Schüssel gehoben, mit den fines herbes bestrichen, die Sauce durchgeseiht und separat dazu serviert.

Als Beilage gibt man Salzkartoffeln.

Dorsch kalt: 1 kg Fisch, 10 h Vögerlsalat, 1 rote Rübe, 1 Gurke, 1 Zitrone, 2 h Kapern.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in Milchwasser gelegt, an den Einsatz gebunden u. zw. beim Kopf und Schwanz fest, in der Mitte lose, weil er sonst an dieser Stelle roh bliebe. In der Fischwanne wird viel Wasser mit 10 Löffeln Salz und ¼ l Essig zum Kochen gebracht, der

Fisch eingesenkt, zurückgezogen, worauf man ihn je nach Größe 10—15 Minuten ziehen läßt. Man nimmt ihn dann vom Herd weg und läßt ihn erst in dem Sud überkühlen, nimmt ihn heraus und läßt ihn noch vollständig auskühlen. Der Fisch wird dann losgebunden, auf die Schüssel gehoben, mit 15 dkg gut abgetriebener Butter gespritzt. Ringsherum gibt man den mit Salz, Essig und Öl angemachten Vögerlsalat. Der Rand der Schüssel wird abwechselnd mit roter Rübe, welche gekocht, geschält und blättrig geschnitten wurde, Gurken- und halben Zitronenscheiben belegt und das Ganze mit Kapern oder Kaviar verziert. Man kann den Fisch auch noch mit 1 hartgekochten, scheibig geschnittenen Ei garnieren.

Fischpudding: 3/4 kg Angler oder Schellfisch, 1/8 l Weißwein, 2 Schneidsemmeln, 2 dkg Parmesan, 2 Sardellen, 1 Zitrone.

30 dkg von dem hergerichteten Fisch werden entgrätet, gehackt, mit den in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmeln passiert, mit 2 ganzen Eiern, dem geriebenen Parmesan, 5 dkg zerlassener Butter, Salz, Pfeffer und etwas Mehl gut vermengt.

Das übrige Fischfleisch wird entgrätet, würflig geschnitten, gesalzen und gepfeffert. In die gut gebutterte, gebröselte Puddingform gibt man zuerst eine Lage der obigen Fülle, dann eine Lage Fisch darauf, wieder Fülle und Fisch und schließt zuletzt mit der Fülle. Der Pudding wird 1 Stunde im Dunst gekocht, herausgenommen, gelockert, gestürzt, mit folgender Sauce übergossen und serviert.

Sauce: In 4 dkg Butter läßt man 1/2 feingehackte Zwiebel lichtgelb anlaufen, gibt Mehl zu einer leichten, lichten Einmach dazu, gießt mit Wasser oder Suppe auf, gibt 3 Pfeffer- und Gewürzkörner, die entgräteten, feingehackten Sardellen dazu und läßt die Sauce gut verkochen. Sie wird dann passiert, mit dem Wein aufgegossen, nochmals aufgekocht und zum Schluß mit 2 Dottern vermischt. Diese müssen vorher mit etwas kaltem Wasser abgerührt werden, damit sie nicht gerinnen. Nach der Legierung darf die Sauce nicht mehr kochen.

Knurrhahn in Öl gebraten: 70 dkg.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in Milchwasser gelegt (30 Minuten), an der Seite eingeschnitten, gesalzen, 30 Minuten liegen gelassen und abgewischt. In einer Pfanne läßt man einige Löffel Öl heiß werden, legt die Fische hinein, brät sie auf beiden Seiten 10—15 Minuten und hebt sie auf eine Schüssel. In dem Öl läßt man feingehackte Petersilie anlaufen, gibt eventuell 1 passierte Sardelle hinein und gießt es über die Fische.

Makrelen werden ebenso gemacht.

Seelachs mit Sardellen: 80 dkg Fisch, 4 Sardellen, 1/8 l Rahm.

Die Zubereitung ist die gleiche wie die des Austernfisches, nur wird er während des Bratens mit Rahm begossen. Er wird auf eine Schüssel gehoben und mit heißer Sardellenbutter begossen.

Sardellenbutter: 3 Sardellen werden mit 8—10 dkg Butter auf dem Brett mit dem Messer abgeknetet, in ein Häferl gegeben und aufgekocht.

Soles oder Seezunge gratiniert: ¾ kg Fisch, ⅛ l Rahm, 2 dkg Parmesan.

Die Haut des Fisches wird abgezogen, die Flossen weggeschnitten, so daß nur die fleischigen Teile übrigbleiben, ausgeweidet und der Kopf weggeschnitten. Der Fisch wird in der Mitte aufgeschnitten und das Fleisch längs des Rückgrates ausgelöst. Die Filets werden dann eingesalzen, in Mehl gedreht und in heißem Fett rasch abgebraten. Sie werden dann auf eine Schüssel gelegt, mit der Gratiniersauce übergossen, mit Parmesan und Bröseln bestreut, mit Butter betropft, im Rohr bei scharfem Feuer hellbraun überbacken (gratiniert) und serviert.

Gratiniersauce: Eine lichte Einmach von 6 dkg Butter wird mit Rindsuppe aufgegossen, gut verkocht und ausgekühlt. Man mengt dann 2 Dotter, Salz, Pfeffer, 3 Löffel Rahm und 2 Löffel Parmesan darunter. Die Sauce wird dann über die angerichteten Fische gegossen.

Schellfisch: 80 dkg Schellfisch, 8 h Wnrzelwerk, ¾ kg Kipfelkartoffeln.

Eine Beize, bestehend aus Wurzelwerk, 1 Ringelzwiebel, 8 Pfeffer- und Gewürzkörnern, viel Essig und Salz, wird 30 Minuten gekocht. Die Haut des Fisches wird abgezogen, derselbe geputzt, gewaschen und in Milchwasser gelegt. Er wird dann in die kochende Beize gelegt, zurückgezogen, worauf man ihn je nach Größe 10—15 Minuten ziehen läßt. Er wird dann auf eine Schüssel gehoben, mit braun gerösteter Butter begossen und warm mit Kipfelkartoffeln, welche in Butter und Petersilie geschwungen wurden, serviert.

Ebenso kann man den Angler, Kabeljau, Dorsch, Lachs und Stör zubereiten.

Kabeljau kann auch wie der Angler gebacken und mit derselben Beilage serviert werden.

Zum Kaffee.

Biskuitguglhupf: Nachstehende Massen sind für mittelgroße Guglhupfformen berechnet.

12 1/2 dkg Butter werden erweicht, aber nicht zerlassen und abgetrieben. Man rührt löffelweise 12 1/2 dkg Mehl ein und treibt die Masse gut und flaumig ab. Ist der Abtrieb zu dick und läßt sich das Mehl nicht leicht verrühren, so geht man damit auf die Herdplatte und läßt den Weidling unter fortwährendem Rühren erwärmen, so daß die Masse geschmeidig wird und sich leicht abtreiben läßt. Der Abtrieb kann im Winter in Herdnähe stehen bleiben. Unterdessen rührt man in einem anderen Weidling 12 1/2 dkg Zucker mit 4 Dottern schaumig und vermischt die letztere Masse gut mit der ersteren. Zum Schluß rührt man sehr leicht 4 feste Schnee und 5 dkg Zibeben darunter. Man füllt die Masse in die gut gebutterte oder gefettete, mit Bröseln ausgestreute, mit geschwellten halben Mandeln ausgelegte Form, backt sie bei schärferem Feuer hellbraun. Man läßt den Guglhupf nach dem Backen etwas in der Form überkühlen, stürzt und zuckert ihn gleich an. Dieses und ebenso das Ausschmieren der Form ist bei allen Guglhupfen zu beachten.

Um zu sehen, ob die Masse durchgebacken ist, sticht man mit einer Nadel hinein. Wenn kein Teig mehr hängen bleibt, ist sie gebacken. Wenn die Masse oben schon braun gebacken, jedoch noch nicht durch ist, legt man ein mit Butter bestrichenes Papier darauf.

Faschingskrapfen: Im Weidling werden 38 dkg Mehl erwärmt, 1 Prise Salz, 3 dkg Zucker dazugegeben. In einem Häferl werden 7 dkg Butter zerlassen, mit 4 Dottern, 1/8 l lauer Milch gut verklopft, (alles darf nur lau sein), zu dem Mehl gegeben, das Dampfl von 1 1/2 dkg Germ daruntergerührt

und der Teig sehr glatt, ungefähr 15 Minuten abgeschlagen, zugedeckt und dann in Herdnähe zum Aufgehen gestellt. Nachdem er aufgegangen ist, was z. B. $1\frac{1}{2}$–2 Stunden dauert, wird er auf gut bemehltem Brett dünn ausgewalkt, und mit dem Krapfenstecher ausgestochen. In die Mitte gibt man haselnußgroß dicke Marmelade, legt ein zweites Teigblatt mit der oberen Seite nach unten darauf, drückt die Ränder mit bemehlten Fingern zu, sticht die Krapfen nochmals aus und legt sie, ohne jedoch die Ränder anzugreifen, auf ein bemehltes Brett, deckt sie mit einer Serviette zu und läßt sie in Herdnähe aufgehen. Wenn sie auf einer Seite gegangen sind, dreht man sie um und läßt sie nochmals gehen. Sie werden mit der oberen Seite nach unten in eine Backpfanne mit viel heißem Schmalz gelegt, (man kann die Hälfte Schweins-, die Hälfte Rindsschmalz nehmen) wobei man vorsichtig sein muß, daß man beim Hineinheben die Ränder nicht berührt. Die Pfanne wird zugedeckt und leicht geschüttelt. Wenn die Krapfen goldbraun sind, werden sie gewendet und unzugedeckt fertig gebacken. Man läßt sie auf Papier abtropfen und serviert sie angezuckert, völlig ausgekühlt. Um schöne Ränder zu erzielen, müssen nicht nur der Teig, sondern auch die Krapfen schön aufgegangen, nicht zu klein ausgestochen, die Marmelade dick sein und diese muß des Gleichgewichtes wegen in die Mitte kommen. Die Teigreste werden in den Weidling gegeben, einige Löffel laue Milch dazugetan und verrührt, der Teig abgeschlagen und wieder zu Krapfen verwendet. Aus den allerletzten Resten macht man nur ungefüllte Krapfen.

Der Teig und die Krapfen müssen vor Luftzug geschützt werden.

Erdäpfelbrot: Im Weidling läßt man 40 dkg Mehl erwärmen, gibt eine Prise Salz, 2 Löffel Zucker, $\frac{1}{4}$ kg gekochte, passierte, noch warme Rosenerdäpfel, 1 Ei, das Dampfl von 2 dkg Germ, einige Löffel Milch dazu und schlägt den Teig ab, bis er sich vom Kochlöffel löst. Auf dem Brett wird er dann mit 10 dkg gestückelter Butter so lange abgeknetet, bis die Butter ganz vermischt ist. Man knetet noch 5 dkg Zibeben ein und teilt den Teig in 2 Teile. Aus jedem dieser Teile werden Laiberln geformt, die man auf gefettetem Blech in Herdnähe gehen läßt, mit verklopftem Dotter bestreicht und bei mittelheißem Rohre braun bäckt. Der Teig muß fest sein.

Germguglhupf: 10 dkg Butter werden sehr flaumig abgetrieben, 7 dkg Zucker, 2 Dotter und 1 ganzes Ei gut verrührt, dazu gibt man 1 Prise Salz, 35 dkg erwärmtes Mehl, das Dampfl von $1\frac{1}{2}$ dkg Germ, einige Löffel laue Milch, verrührt das Ganze, schlägt den Teig gut ab und mischt 5 dkg Zibeben darunter. Die Masse wird in die bereitstehende Form gefüllt. Man läßt sie zugedeckt in Herdnähe aufgehen, bis die Form voll ist. Der Guglhupf wird bei schwächerem Feuer hellbraun gebacken.

Germguglhupf sehr fein: 14 dkg Butter werden 15 Minuten abgetrieben, nach und nach 8 dkg Zucker, 3 ganze Eier, 1 Dotter und Zitronenschale eingerührt. Man gibt 20 dkg erwärmtes Mehl und 1 Prise Salz, 3 Löffel laue Milch oder Obers, das Dampfl von $1\frac{1}{2}$ dkg Germ hinzu und rührt den Teig gut ab. Man schlägt ihn noch einige Minuten ab, rührt 4 dkg Zibeben darunter, füllt den Teig in die Form, läßt ihn zugedeckt aufgehen, bäckt ihn bei schwächerem Feuer hellbraun.

Germſtritzel: In einem Weidling wird ½ kg Mehl erwärmt, mit 8 dkg geſtückelter Butter abgerebelt. Man gibt 1 Priſe Salz, 2—3 Löffel Zucker, 1 Ei, das Dampfl von 2 dkg Germ, einige Löffel laue Milch darunter, rührt den Teig, ſchlägt ihn gut ab und knetet ihn auf dem Brett noch 20—30 Minuten ab, bis er recht fein iſt. Es werden nach und nach 5 dkg Zibeben eingeknetet. (Der Teig muß feſt ſein.) Er wird in 9 Teile geteilt, u. zw. in 4 große, 3 kleinere und 2 kleine. Die 4 großen Teile werden zu ziemlich langen Rollen geformt, daraus ein Zopf geflochten, auf das gefettete Blech gelegt, die 3 und 2 Teile entſprechend kleiner gerollt und geflochten. Der vierteilige Zopf wird in der Mitte eingedrückt, der dreiteilige Zopf darauf gelegt, wieder eingedrückt und der zweiteilige darüber gelegt. Man läßt den Stritzel in Herdnähe aufgehen, beſtreicht ihn mit verklopftem Ei, beſtreut ihn mit geſchwellten, gehackten Mandeln oder Hagelzucker, bäckt ihn bei ſchwächerem Feuer hellbraun.

Natrongugihupf: 14 dkg Butter werden 15 Minuten abgetrieben, nach und nach 14 dkg Zucker und 4 ganze Eier eingerührt. Man miſcht löffelweiſe 28 dkg Mehl, Zitronenſchale, ⅛ l abgekochte, laue Milch und 1 Löfferl Rum darunter. 5 gr Natron, 10 gr Weinſtein werden vermiſcht, leicht unter die Maſſe gemiſcht, dieſelbe ſofort in die Form gefüllt und gleich bei ſchärferem Rohr gebacken.

Bäckereien zum Tee.

Salzige Speiſen zum Tee.

Appetitbrötchen: Kalbfleiſchreſte oder 30 dkg friſchgedünſtete Kalbsſchulter werden zweimal faſchiert und paſſiert. Dieſes wird mit 3 paſſierten Sardellen und Salz vermiſcht, auf geſchnittenem, mit Butter beſtrichenen Journwecken geſtrichen und ſerviert.

Appetitſchnitten: 4 dkg Schinken, 4 dkg Zunge, 4 dkg Veroneſerſalami, alles ſehr fein gehackt, mit 3 dkg geriebenem Emmentaler, 1 hart gekochten Ei, 1 Sardelle paſſiert, zu einem Abtrieb von 6 dkg Butter und Salz gerührt. Dieſe Maſſe ſtreicht man auf Semmel- oder Journweckenſchnitten, legt die Schnitten kranzförmig auf eine Schüſſel, gibt in die Mitte Butterkugeln und verziert mit Peterſilie.

Erdäpfelſtangerl: Auf dem Brett macht man einen glatten Teig von 15 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 21 dkg gekochten, geſchälten, paſſierten, kühlen Kartoffeln, ſalzt, walkt ihn aus, radelt Streifen, legt ſie aufs unbeſtrichene Blech, beſtreicht ſie mit Dotter, beſtreut ſie mit Kümmel, bäckt ſie hellbraun, ſerviert ſie bald.

Journwecken: Ein Wecken aus Semmelteig um 20 h. Das eine Ende des Weckens wird abgeſchnitten, der Wecken mit einem langen Meſſer vollſtändig ausgehöhlt.

8 dkg Schinken, 4 dkg Zunge, 3 Sardellen, 1 Eſſiggurke, 2 harte Eier und 1 harter Dotter, 2 h Kapern werden nicht zu fein gehackt, zu dem Abtrieb von 10 dkg Butter gerührt, Salz und Senf darunter gemengt, der Wecken damit gefüllt und zuſammengedrückt. Man wickelt den Wecken in ein Pergamentpapier und eine Serviette, läßt ihn an einem kühlen Ort 1—2 Tage liegen, ſchneidet ihn in dünne Scheiben. Man legt ſie kranzförmig auf eine Glasſchüſſel.

Parmeſanſtangen: 6 dkg Mehl werden mit 4 dkg Butter auf dem Brett abgerebelt, mit 4 dkg geriebenem Parmeſankäſe, einer Meſſerſpitze Paprika, Priſe Salz und 1 Löffel kalten Waſſers zu Teig geknetet, dieſer wird dünn ausgewalkt, in ſehr ſchmale, fingerlange Streifen geradelt, mit verklopftem Ei beſtrichen, mit Kümmel beſtreut, auf leicht gebuttertem Blech bei mittelheißem Feuer ganz hellbraun gebacken. Je dünner und ſchmäler, deſto beſſer ſind die Stangerln. Sie dürfen nur hellbraun ſein, weil ſie ſonſt bitter ſchmecken.

Salzstangerln aus mürbem Teig: 15 dkg Mehl werden mit 10 dkg Butter auf dem Brett abgerebelt, mit 1 Prise Salz und 1—2 Löffeln Rahm zu Teig geknetet. Aus diesem werden fingerdicke und lange Rollen geformt, welche man auf ein gebuttertes, bemehltes Blech legt, mit Dotter bestreicht, mit grobem Salz oder Kümmel bestreut und hellbraun bäckt. Schärferes Feuer.

Schinkenkipfel: Auf dem Brett macht man von 16 dkg Mehl, 16 dkg gestückelter Butter, Prise Salz, 1½ Dottern, dem Dampfl von 1½ dkg Germ einen Germbröselteig, den man nach dem Abkneten unter warmer Kasserolle 1 Stunde gehen läßt. Er wird dünn ausgewalkt, in Vierecke geradelt, in die Mitte Fülle gegeben, die Ränder mit Klar bestrichen, über der Fülle zusammengedrückt, Kipferl geformt, die man aufs gefettete Blech legt, in Herdnähe zum Aufgehen stellt. Sie werden, bevor sie ins Rohr kommen, mit verklopftem Ei oder Dotter bestrichen, bei schärferem Feuer gebacken; kalt zum Tee oder warm zu Spinat oder Champignonsauce serviert.

Fülle: 10 dkg Rollschinken werden mit 1½ dkg geriebenem Parmesan und 1½ Löffeln Rahm vermischt.

Süße Speisen zum Tee.

Anisbögen: 3 ganze Eier werden mit 3 Eier schwer Zucker 15 Minuten abgetrieben, 2 Eier schwer Mehl darunter gemischt. Davon macht man mittels zweier Löffel kleine Scheiben aufs gebutterte, bemehlte Blech, bestreut sie mit Anis, bäckt sie bei mittelheißem Rohr hellbraun, hebt sie vorsichtig mit dem Messer ab und dreht sie sofort über einen Kochlöffelstiel. Sie lassen sich sonst, wenn sie ausgekühlt sind, nicht mehr biegen.

Anisbiskuit: Auch ohne Anis sehr gut. 4 Eier schwer Zucker werden mit 5 frischen Eiern im Schneekessel mit der Rute 20 Minuten dick geschlagen, dann Saft und Schale von ½ Zitrone beigemengt. Mit dem Kochlöffel rührt man 4 Eier schwer Mehl, 5 dkg zerlassene, nicht heiße Butter und etwas Anis ein; füllt die Masse in eine gebutterte, bemehlte Biskuitform, bäckt sie langsam, schneidet das Biskuit am nächsten Tag, wenn es gestürzt ist, in dünne Scheiben, welche man eventuell auf ein Blech legt und im offenen Rohr auf beiden Seiten bähen läßt. So hält es sich lange.

Biskuit, gerührt: 14 dkg Zucker werden mit 5 Dottern 30 Minuten lang gerührt, Saft und Schale von ½ Zitrone dazugegeben. Mit 4 Klar Schnee zugleich werden 11 dkg Mehl leicht eingemischt. Man füllt die Masse in die gebutterte, bemehlte Biskuitform und bäckt sie. Das Biskuit kann oben mit Marmelade bestrichen und beeist oder aber gebäht werden.

Biskuitroulade: Für ein mittelgroßes Blech.

7½ dkg Zucker werden mit 4 ganzen Eiern im Schneekessel auf der Herdplatte dick geschlagen, 7½ dkg Mehl darunter gemischt und darnach 7½ dkg zerlassene Butter rasch eingemengt. Die Masse streicht man fingerdick aufs gebutterte, bemehlte Blech, bäckt sie bei mittelheißem Rohr hellbraun, bestreicht sie sofort mit Marmelade, rollt sie rasch ein, weil der Teig, wenn er auskühlt, bricht, stellt sie nochmals ins Rohr, damit die Roulade oben Farbe bekommt.

Oder: 3 ganze Eier werden im Schneekessel mit 9 dkg Zucker dick geschlagen. Man mischt mit dem Kochlöffel 6 dkg Mehl ein, streicht die Masse wie die vorher angegebene aufs Blech, bäckt sie bei schwachem Feuer und macht sie wie die erste fertig.

Bischofbrot: Zuerst schneidet man 15 dkg rohe Mandeln länglich, 5 dkg Schokolade, 5 dkg Zitronat würflig. 15 dkg Zucker werden mit 3 ganzen Eiern gut abgetrieben, man mischt 15 dkg Mehl, die Mandeln, Schokolade, Zitronat und 15 dkg Zibeben darunter. Diese Masse wird in die gebutterte, bemehlte Biskuitform gefüllt und langsam hellbraun gebacken, ausgekühlt, gestürzt, erst am nächsten Tag in feine Scheiben geschnitten.

Butterbrote: Es wird ein Teig von 14 dkg Mehl, 21 dkg gestückelter Butter, 14 dkg Zucker, 14 dkg roh geriebenen, gesiebten Mandeln auf dem Brett gemacht, stückweise dünn ausgewalkt, weil der Teig leicht bricht; eventuell wird noch, falls der Teig nicht hält, 1 Stückchen Butter dazu geknetet, ellipsenförmig ausgestochen, in der Mitte quer durchschnitten, daß es wie Brotschnitten aussieht; aufs unbestrichene Blech gelegt, hellbraun gebacken, ausgekühlt, mit Vanillebutter bestrichen, nochmals aufs Blech gelegt und auf einige Minuten ins offene Rohr zum Trocknen gestellt. Oben bestreicht man die Butterbrote mit Klar und streut geschwellte, gehackte Pistazien darauf.

Vanillebutter: 2 Dotter werden mit 10—12 dkg Vanillezucker dick und glatt gerührt.

Butterscheiben: Auf dem Brett wird von 14 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 2 Dottern ein Teig gemacht, den man, wenn er weich ist, im Kühlen rasten läßt, bis er steif geworden ist. Er wird ausgewalkt, rund ausgestochen, aufs unbestrichene Blech gelegt, bei schärferem Feuer hellbraun gebacken, ausgekühlt, mit Marmelade bestrichen, je zwei zusammengesetzt, angezuckert oder beeist.

Bretzeln: Von 14 dkg Mehl, 12½ dkg Butter, 3½ dkg Zucker, Zitronenschale, 2 harten passierten Dottern wird auf dem Brett ein Teig gemacht; man formt daraus eine Rolle, schneidet davon gleichgroße Stücke ab, macht mit der Handfläche eine lange dünne Rolle, die man zu einer Bretzel formt, legt diese aufs unbestrichene Blech und bäckt sie bei schärferem Feuer hellbraun. Ausgekühlt werden sie mit Klar bestrichen und auf einer Seite in Hagelzucker oder gehackte Mandeln getaucht.

Brüselteigbäckerei:

1. 14 dkg Mehl werden mit 10 dkg Butter auf dem Brette abgerebelt, mit 7 dkg Zucker, 2 Dottern, einer Prise Zimt, Zitronenschale vermischt. Man läßt den Teig im Kühlen steif werden, walkt ihn dünn aus, sticht Sterne, Ringe aus, legt sie aufs unbestrichene Blech und bäckt sie hellbraun. Darnach werden sie ebenso wie die Bretzel behandelt.

2. Von 17½ dkg Mehl, 12½ dkg Butter, 6 dkg Zucker, ½ Kaffeelöffel Oetkers Backpulver macht man einen Teig wie den vorigen und behandelt ihn ebenso.

Schokoladebrot: 11 dkg Zucker werden mit 4 Dottern 15 Minuten im Weidling abgetrieben, 14 dkg rohgeriebene Mandeln, 6 dkg geriebene Schokolade, 2 Schnee und 7 dkg Mehl darunter gemischt. Diese Masse streicht man in länglicher, nicht zu breiter Form auf ein gebuttertes Blech, bäckt sie bei mittelheißem Rohr und schneidet sie erst den nächsten Tag zu Schnitten auf.

Schokoladebusserl:

1. 2 Klar werden mit 10 dkg Zucker, 10 dkg rohgeriebenen Mandeln, 4 dkg geriebener Schokolade in einem Weidling vermengt. Daraus formt man mit 2 kleinen Löffeln Busserln auf ein gebuttertes Blech, welche man bei mittelheißem Rohre braun bäckt.

2. 14 dkg Zucker werden mit 1 Klar und 7 dkg geriebener Schokolade im Weidling dick abgerührt, auf mit Zucker bestreutem Brett ausgewalkt, Ringe ausgestochen, auf gebuttertem Blech im Rohre mehr getrocknet als gebacken.

Schokoladesalami: Im Weidling vermischt man 14 dkg Zucker, 14 dkg rohe Mandeln, wovon die eine Hälfte gerieben, die andere blättrig geschnitten wurde, 6 dkg geriebene Schokolade mit 1—1½ Klar, gibt die Masse auf ein mit Zucker bestreutes Brett, knetet sie zusammen, formt daraus eine Wurst, welche man in Papier gewickelt 1—2 Tage liegen läßt. Sie wird schief aufgeschnitten. Oder man walkt die Masse zu einem Viereck aus, läßt es trocknen, beeist es weiß oder rot und schneidet schmale Schnitten.

Schokoladetortelettes: Auf dem Brett wird ein Teig von 19 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 1 Dotter, 7 dkg Zucker, 10 dkg geriebener Schokolade gemacht. Er wird ausgewalkt, rund ausgestochen, auf leicht gebuttertem Blech bei mittelheißem Rohre gebacken, gefüllt, eventuell beeist oder nur angezuckert.

Fülle: Im Schneekessel schlägt man über Dunst ⅛ l Milch, 2 Dotter, 1 Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker, 7 dkg geriebene Schokolade dicklich.

Dattelbaisers: 14 dkg Zucker werden mit 1 Klar im Weidling abgetrieben, 14 dkg gewiegte Nüsse, 14 dkg nudlig geschnittene Datteln daruntergemischt; mittels zweier Löffel werden Busserl auf gebuttertem Blech gemacht, im Rohre mehr getrocknet als gebacken.

Datteln gefüllt: Schöne Datteln werden auf einer Seite aufgeschnitten, die Kerne entfernt und statt deren nach dem Kern geformter Zucker hineingegeben. 10 dkg Zucker wird mit 1 Klar, einigen Tropfen Rum oder Zitronensaft und einigen geschwellten gehackten Mandeln vermischt.

Eiskipferl: 7 Klar werden mit 25 dkg Zucker über Dunst dick geschlagen, 25 dkg geschwellte, klein gehackte Mandeln werden auf dem Nudelbrette ausgelegt. Von der geschlagenen Masse gibt man kleine Stücke heraus, wälzt sie in den Mandeln, formt kleine Kipferl, legt sie aufs gebutterte Blech und bäckt sie bei schwachem Feuer hellbraun.

Eisscheiben: Auf dem Brett macht man einen Brösselteig von 19 dkg Mehl, 17 dkg Butter, 7 dkg Zucker und 2 Dottern, läßt ihn rasten, walkt ihn aus, sticht Scheiben oder Ringe aus, legt sie aufs unbestrichene Blech und bäckt sie bei schärferem Feuer hellbraun. Man bestreicht sie dann mit folgender Glasur, legt sie nochmals aufs Blech und läßt die Glasur im offenen Rohre trocknen, bestreicht sie auf einer Seite mit Marmelade und setzt sie zusammen.

Glasur: 2 Klar werden mit 18—20 dkg Zucker dick gerührt.

Fürstenbrot: 2 Eier schwer Zucker werden mit 2 ganzen Eiern 15 Minuten lang abgetrieben, 2 Eier schwer Mehl, ebensoviel Zibeben und geschwellte, stiftlig geschnittene Mandeln darunter gemischt. Diese Masse streicht man in länglicher, nicht zu breiter Form aufs gebutterte Blech und bäckt sie bei mittelheißem Rohr hellbraun. Erst am nächsten Tag dünn aufschneiden!

Gemaschnitten: 18 dkg Butter werden zuerst weich abgetrieben, nach und nach 4 ganze Eier, 18 dkg Zucker, 1 Löfferl Rum gut verrührt und löffelweise 18 dkg Mehl daruntergemischt. Diese Masse streicht man auf ein gebuttertes, bemehltes Blech (nicht bis zum Rand), bäckt sie bei schärferem Feuer hellbraun. Sie wird noch heiß gleich rund oder eckig ausgestochen, erst ausgekühlt vom Blech genommen, mit Marmelade bestrichen, zusammengesetzt, beliebig beeist oder angezuckert.

Haselnußbaisers: 4 Klar werden mit 15 dkg Zucker über Dunst dick geschlagen. Man gibt 12 dkg grobgehackte Haselnüsse oder Nüsse, 5 dkg kleinwürflig geschnittenes Zitronat hinein, macht mit 2 kleinen Löffeln Busserln auf das gebutterte Blech, bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Haselnußkrapferl: 15 dkg geriebene Haselnüsse, Nüsse oder rohgeriebene Mandeln werden in einem Weidling mit 15 dkg Zucker und 1—2 Klar vermischt, kleine Kugeln geformt, aufs gebutterte Blech gelegt, oben ein Eindruck gemacht, im Rohr bei schwachem Feuer gebacken. Obenauf gibt man Marmelade und zuckert sie an.

Husarenkrapferl: Es wird ein Bröselteig von 18 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 2 Dottern und 7 dkg Zucker gemacht, welcher ohne zu rasten verarbeitet werden muß. Er wird zu einer Rolle geformt, davon gleich große Stücke abgeschnitten, daraus Kugeln gemacht, welche man aufs unbestrichene Blech legt, oben eindrückt, bei schärferem Feuer hellbraun bäckt. Obenauf kommt Marmelade. Der Teig muß rasch verarbeitet werden, weil er sonst steif wird und daraus keine schönen, runden Krapferln entstehen.

Indianerkrapfen: 4 Dotter werden mit 8 dkg Zucker 15 Minuten abgetrieben, mit 4 Schnee zugleich rührt man 8 dkg Mehl leicht ein. Die Masse füllt man in die gebutterte, bemehlte Indianerkrapfenform, bäckt sie erst einige Minuten im offenen, dann im geschlossenen Rohr hellbraun. Man stürzt sie heraus, überkühlt sie, höhlt sie auf der flachen Seite aus, legt sie zum Glasieren mit der runden Seite nach oben und überzieht sie mit Schokoladeglasur (siehe Torten). Für die Masse sind 10 dkg Schokolade und 20 dkg Würfelzucker, entsprechend Wasser erforderlich. Zwischen 2 Krapfen gibt man gezuckertes Schlagobers.

Indianerbäckerei: Auf dem Brett macht man einen Teig von 7 dkg Mehl, 7 dkg Butter, 7 dkg rohgeriebenen Mandeln, 5 dkg geriebener Schokolade und 2 Dottern. Nach dem Rasten walkt und sticht man ihn beliebig aus, legt ihn aufs unbestrichene Blech und bäckt ihn. Man kann auch Ringe ausstechen, dieselben mit Marmelade bestreichen, zusammensetzen, mit Klar bestreichen, in Hagelzucker drehen; oder man sticht aus der Eisscheibenmasse Ringe aus, setzt ein solches weißes und ein schwarzes aus obiger Masse, mit Marmelade bestrichen, zusammen. Sie können als Christbaumbäckerei verwendet werden.

Kakes: 6 dkg Butter treibt man im Weidling einige Minuten ab, rührt 2 ganze Eier, 12½ dkg Zucker, später 37 dkg Mehl, Zitronenschale, ½ Päckchen Oetkers Backpulver darunter, gibt die Masse aufs bemehlte Brett, knetet sie ab, walkt sie stückweise aus, sticht mit dem Kakesausstecher aus, legt sie aufs leicht gebutterte Blech, bäckt sie bei mittelheißem Rohr hellgelb.

Hat man keinen besonderen Kakesausstecher, so kann man auch andere Ausstecher nehmen, nur macht man in den Teig mit einer Nadel Stiche, damit die Kakes besser aufgehen können. Sie halten sich sehr lange.

Kastanienkugeln: In einem Häferl kocht man 10 dkg Würfelzucker mit einigen Löffeln Wasser dicklich. ½ kg Kastanien werden gewaschen, auf der flachen Seite ein Einschnitt gemacht, in einem Häfen 1 Stunde gekocht, abgeseiht, geschält, passiert, mit dem Zucker zu Brei vermengt. Man formt daraus kleine Kugeln, wälzt sie in geriebener Schokolade und trocknet sie.

Lebkuchen: ⅛ kg Honig, 1 Löfferl Zimt, 1 gestoßene Nelke, 6 dkg Zucker, ¼ kg Mehl, 1 ganzes Ei, 4 dkg Butter, nicht ganz 1 Kaffeelöfferl voll Natron. Den Honig läßt man mit den Gewürzen aufkochen, vermischt ihn dann auf dem Brett mit dem Mehl und den übrigen Zutaten, arbeitet den Teig gut ab, läßt ihn einen Tag zugedeckt rasten. Er wird dann ausgewalkt, daraus verschiedene Formen ausgestochen, in die Mitte wird Fülle gegeben, ein Teigblatt darauf gelegt, die Ränder fest zugedrückt, mit Ei bestrichen, mit einer halben Mandel belegt. Man legt die Lebkuchen aufs unbestrichene Blech, bäckt sie bei mäßigem Feuer hellbraun. Sie sollen 4—5 Tage abliegen.

Fülle: 6 dkg geriebene Haselnüsse, Zitronenschale, 3 dkg feingewiegtes Zitronat und 2 dkg gewiegte Arancini werden mit 1 Ei und Zucker nach Geschmack verrührt.

Linzerteigbäckerei: Von 18 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg rohgeriebenen Mandeln, 10½ dkg Zucker macht man einen Bröselteig, welcher nach dem Rasten ausgewalkt und beliebig ausgestochen wird. Die Bäckerei legt man aufs unbestrichene Blech und bäckt sie hellbraun.

Linzertortelettes: Von 7 dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 7 dkg geriebenen Haselnüssen, 7 dkg feinen Bröseln, 14 dkg gestückelter Butter macht man rasch einen Teig, läßt ihn rasten, walkt ihn stückweise aus, sticht ihn mit rundem Ausstecher aus. Man legt die Tortelettes aufs unbestrichene Blech, bäckt sie bei schärferem Feuer hellbraun. Hat der Teig nicht gut gerastet, gehen die Tortelettes meistens aus der Form; dann muß man sie mit kleinerem Ausstecher, so lange sie noch heiß sind, nochmals ausstechen, bestreicht sie auf der flachen Seite mit Marmelade, setzt sie zusammen, glasiert sie weiß, rot oder braun, verziert sie mit kandiertem Obst.

Mandelbaisers: 14 dkg Zucker werden mit 3 festen Schnee und 17 dkg geschwellten geriebenen Mandeln vermischt. Man macht von der Masse mit 2 Löffeln Busserln auf ein gebuttertes Blech, trocknet sie im Rohre.

Mandelbögen: 12½ dkg rohgeriebene Mandeln, 17 dkg Zucker werden mit 3—4 Klar, die man nach und nach dazu gibt, zu fester Masse gerührt. Sie wird auf Oblaten dünn aufgestrichen, Streifen daraus geschnitten, mit geschwellten gehackten Mandeln bestreut, aufs unbestrichene Blech gelegt, bei schwachem Feuer gebacken, gleich über einen Nudelwalker gelegt.

Mandelkarten: 14 dkg Mehl, 7 dkg Butter, 7 dkg rohgeriebene Mandeln, 7 dkg Zucker, Zitronenschale und etwas Zitronensaft, 1 Prise Zimt, 1 gestoßene Nelke und 1 Löffel Milch knetet man auf dem Brett zu einem Teig, walkt ihn nach dem Rasten dünn aus, sticht ihn rechteckig aus (wie Karten). Die Karten legt man aufs unbestrichene Blech, bestreicht sie mit verklopftem Ei, belegt sie mit halben geschwellten Mandeln und bäckt sie hellbraun.

Marzipankugeln: 2 Klar werden mit 21 dkg Zucker abgerührt, dann 16 dkg geschwellte geriebene Mandeln darunter gemischt. Es muß eine feste Masse sein, aus der man gleichgroße Kugeln formt, die man oben eindrückt und mit Ribiselmarmelade füllt. Sie werden entweder weiß oder rot glasiert.

Nußbäckerei: Auf dem Brett macht man einen Teig von 17 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 7 dkg geriebenen Nüssen, walkt und sticht ihn beliebig aus, legt ihn aufs unbestrichene Blech, bäckt bei mittelheißem Rohr, zuckert die Bäckerei an.

Nußkrapferl: 12 dkg Mehl, 3 dkg Zucker, 7 dkg Butter, 1 Dotter werden auf dem Brett zu Teig geknetet, nach dem Rasten ausgewalkt, rund ausgestochen, aufs unbestrichene Blech gelegt, bei schärferem Feuer hellbraun gebacken. Je 2 Stück werden mit Fülle bestrichen, oben mit ½ Nuß verziert oder unglasiert angezuckert.

Fülle: 4 Löffel Milch werden mit 7 dkg Vanillezucker, 4 dkg geriebener Schokolade, 14 dkg geriebenen Nüssen, Prise Zimt, einige Minuten im Häferl gekocht, ausgekühlt.

Nußkugeln: 15 dkg Würfelzucker werden mit einem kleinen Schöpfer Wasser dicklich gekocht. ⅛ kg geriebene Nüsse, ⅛ kg rohgeriebene Mandeln werden mit einem Teil des Zuckers begossen, verrührt, mit nasser Handfläche Kugerln geformt, in geriebene Schokolade gewälzt und getrocknet, in Papiermanschetten serviert.

Nußschifferl: Von 14 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 5 dkg Zucker, 14 dkg rohgeriebenen Mandeln, 1 Ei wird auf dem Brett ein Teig gemacht. Nach dem Rasten wird eine Rolle geformt, gleichgroße Stücke davon abgeschnitten. Man drückt mit dem Teigstück die Form aus, füllt die Form, bedeckt sie mit dem nach der Form ausgestochenen Teigblatt, stellt sie aufs Blech, bäckt die Masse hellbraun. Nach dem Auskühlen stürzt man die Form, verziert das Schifferl mit ½ Nuß, zuckert es an.

Fülle: Man mischt 10 dkg geriebene Nüsse, 5 dkg Zucker, 2 dkg feine Brösel, 2 Löffel Honig, Prise Zimt, 3 dkg geriebene Schokolade, 2—3 Löffel heiße Milch zu dickem Brei.

Pariser Stangerl: In einem Weidling vermischt man 20 dkg geriebene Haselnüsse, 20 dkg Zucker, 2 Klar, gibt die Masse auf ein mit Zucker bestreutes Brett, knetet sie zu einem Teig, walkt sie viereckig aus, bestreicht sie mit dicker Glasur, schneidet längliche Schnitten, legt sie aufs gebutterte Blech und läßt sie bei schwachem Feuer backen.

Glasur: 2 Klar werden mit 12—15 dkg Zucker dick und glatt gerührt.

Pignolibusserln: 14 dkg Vanillezucker werden mit 1—2 Klar vermischt, 14 dkg Pignoli darunter gemengt. Mit 2 Löffeln macht man Busserln auf ein gebuttertes Blech, bäckt sie bei schwachem Feuer.

Pignolikipferl: 14 dkg rohgeriebene Mandeln oder Haſelnüſſe werden mit 7 dkg Zucker, 1—2 Klar vermiſcht, auf einem mit Zucker beſtreuten Brett zu Teig geknetet, zu einer Rolle geformt, Stücke abgeſchnitten, aus jedem Stück ein Kipferl geformt, welches man in Pignoli dreht, wobei man dieſelben etwas andrückt, damit ſie haften bleiben; die Kipferl legt man aufs gebutterte Blech, bäckt ſie bei ſchwachem Feuer hellbraun.

Punſchkrapfen: 15 dkg Zucker werden mit 6 Dotter 30 Minuten abgetrieben, 1 Löffel feine Bröſel eingerührt. Mit 6 feſten Schnee rührt man 15 dkg geſchwellte, geriebene Mandeln ein. Die Hälfte der Maſſe wird auf ein gebuttertes, bemehltes Blech nicht zu dünn aufgeſtrichen, hellbraun gebacken und gleich mit kleinem Krapfenſtecher ausgeſtochen. In die andere Hälfte mengt man noch 7 dkg geriebene Schokolade und verfährt weiter wie oben. Ein dunkles Blatt wird ziemlich dick mit Fülle beſtrichen, ein lichtes darauf gelegt, das Krapferl in den Ausſtecher gegeben, mit einem paſſenden Gewicht gleichmäßig daraufgedrückt, ſo daß der Rand ſchön glatt wird. Man beeiſt ſie mit roter Glaſur.

Fülle: Die Abfälle von dem ausgeſtochenen Teig und der dritte Teil der Krapferl werden im Weidling zerkleinert. 8 dkg Würfelzucker werden mit 6—8 Löffeln Rum, 1/8 l Waſſer, 1 Löffel Zitronenſaft einige Minuten gekocht und mit den Abfällen zu dickem Brei vermiſcht. Zur Fülle kann man auch Bäckerei-, Torten- und Biskuitabfälle verwenden.

Glaſur: 20 dkg feiner Zucker, 4 Löffel Rum, 1/2 Klar, 1—2 Löffel heißes Waſſer, einige Tropfen Breton, gut abgerührt.

Spitzbuben: Man macht einen Bröſelteig von 17 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 2 Dottern, läßt ihn raſten, walkt ihn aus, ſticht Scheiben aus. In die Hälfte der Scheiben ſticht man mit kleinem, runden Ausſtecher Augen aus, legt alle Scheiben aufs unbeſtrichene Blech, bäckt ſie bei ſchärferem Feuer hellbraun, beſtreicht eine ganze Scheibe mit Marmelade, legt eine ausgeſtochene darauf und zuckert ſie an.

Vanillekipferl: Auf dem Brett macht man einen Teig von 21 dkg Mehl, 16 dkg Butter, 10 dkg rohgeriebenen Mandeln und 5 dkg Zucker. Man formt ihn zu einer Rolle, ſchneidet davon gleichgroße Stücke ab, formt aus jedem ein Kipferl, legt ſie aufs unbeſtrichene Blech, bäckt ſie bei ſchärferem Feuer hellbraun, wälzt ſie noch warm in Vanillezucker.

Windbäckerei: 3 Klar werden ſehr feſt geſchlagen. Man miſcht 5 dkg feinen Vanillezucker darunter, ſchlägt beides 10 Minuten lang, rührt 10 dkg Zucker hinein, füllt die Maſſe in einen Spritzſack mit Sternſpritze, ſpritzt auf gebuttertes Blech Ringerln, Busſerln ꝛc, zuckert ſie feſt an, ſtellt ſie ins Rohr zum Trocknen. Im Herd ſoll nur mehr Glut ſein. Will man die Windbäckerei farbig haben, gibt man in den gezuckerten Schnee einige Tropfen Breton oder Kaffee oder feingeſiebte Schokolade dazu.

Torten.

Der Durchmesser der großen Tortenform beträgt 22 cm, der kleinen 18 cm. — Nachstehende Torten sind für die große Tortenform berechnet. Für die kleine Form rechnet man 4 Eier und dementsprechend die übrigen Zutaten.

Alle Torten, welche glasiert oder mit Crème bestrichen werden, müssen einen Tag früher gebacken werden. Die Tortenform wird bei allen Torten, die angegeben sind (bei Ausnahmen ist beim Rezept die Bemerkung gemacht), mit Butter bestrichen, mit Mehl bestaubt; der Schnee muß sehr fest sein. Die Butter, welche abgetrieben wird, muß, wenn sie hart ist, im offenen Rohre leicht erwärmt werden (zergangen darf sie nicht sein), damit sie sich leicht abtreiben und mit den anderen Stoffen, hauptsächlich aber mit dem Schnee, leicht und flaumig verrühren läßt. Alle Torten werden nach dem Backen und Überkühlen aus der Form genommen, gestürzt, so daß die obere Seite nach unten zu liegen kommt, dann erst auseinandergeschnitten, gefüllt, glasiert oder bestrichen. Die Torten, welche glasiert werden, müssen auf einer harten Unterlage ruhen und müssen mit dieser auf einen Bährost oder kleineren Häfen gegeben werden, damit die Glasur ablaufen kann. Den Rost gibt man mit der Torte auf ein Blech, stellt ihn auf einige Minuten ins offene Rohr. Bevor die Torte weggenommen wird, muß die Glasur vollständig trocken sein. Alle Torten, mit Ausnahme solcher von Bröselteig, müssen langsam backen. Um zu sehen, ob sie durchgebacken sind, sticht man mit einer Nadel hinein. Bleibt kein Teig mehr hängen, kann man sie aus dem Rohr nehmen, muß sie aber in der Form auskühlen lassen.

Ehe man die Torte beginnt, soll alles vorgerichtet, z. B. die Form gebuttert und bemehlt, die Schokolade gerieben sein 2c.

Baumstamm: 3 Dotter und 1 ganzes Ei werden mit 8 dkg Zucker 15 Minuten abgetrieben, 5 dkg geriebene Schokolade und 3 dkg rumbefeuchtete Brösel werden darunter gerührt. Mit 3 festen Schnee zugleich mischt man 8 dkg rohgeriebene Mandeln ein und füllt die Masse in die gebutterte, bemehlte, runde Rehrückenform, bäckt sie bei mäßigem Feuer. Man schneidet den Stamm der Länge nach durch, füllt ihn und bestreicht ihn außen mit Crème, markiert mit einer in heißes Wasser getauchten Gabel die Rinde, indem man damit von oben nach unten streicht. Man bestreut ihn mit geschwellten, gehackten Pistazien.

Crème: Zu dem Abtrieb von 12—15 dkg Butter rührt man 5 dkg Zucker, 4 dkg geriebene Schokolade und 1 Dotter.

Biskuittorte: 6 Dotter werden mit 12½ dkg Zucker 20 Minuten abgetrieben; mit 6 festen Schnee zugleich rührt man 12½ dkg Mehl ein. Man füllt die Masse in die Form, bäckt sie langsam. — Die Torte kann 1—2 mal durchschnitten und verschiedenartig gefüllt werden. Sie erhält nach der Fülle und der Glasur die verschiedenen Namen. Als Biskuittorte füllt man sie mit Marmelade, beeist sie weiß oder zuckert sie blaß an. So können sie auch Kranke essen. — Wird sie mit Kaffeecrème gefüllt, heißt sie Mokkatorte; wenn sie mit Schokoladecrème gefüllt wird, Indianer- oder Pralinétorte.

Brottorte: 8 Dotter werden mit 14 dkg Zucker 20 Minuten abgetrieben, 12 dkg rohgeriebene Mandeln eingemischt, mit 8 festen Schnee zugleich 14 dkg geriebene Schokolade und 5 dkg rumbefeuchtete Brot- oder Semmelbrösel darunter gemengt. Die Masse wird in die Form gefüllt, gebacken, mit Marmelade innen und außen bestrichen, braun glasiert oder nur innen gefüllt und mit warmem Glühwein begossen.

Glühwein: Siehe Grießtorte.

Schokoladetorte: Zu einem Abtrieb von 7 dkg Butter rührt man nach und nach 6 Dotter, 14 dkg Zucker, 14 dkg erweichte Schokolade. (Man gibt die Schokolade auf eine Omelettenpfanne und stellt sie zum Erweichen einen Moment ins offene Rohr.) Mit 6 festen Schnee zugleich mengt man 8 dkg Mehl darunter, füllt die Masse in die Form, bäckt sie bei schwächerem Feuer.

Fülle: 7 dkg Zucker werden mit 10 dkg geriebener Schokolade, 1 Löffel Wasser, 3 Dottern im Schneekessel mit der Rute über einem Häfen mit heißem Wasser dick geschlagen, ausgekühlt, mit ¼ l Schlagobers vermischt, die Torte innen gefüllt und außen bestrichen; oder sie wird innen und oben mit Marmelade bestrichen, weiß oder braun glasiert.

Schokoladetorte, sehr fein: Zu einem Abtrieb von 15 dkg Butter rührt man nach und nach 15 dkg Zucker, 5 Dotter und 15 dkg erweichte Schokolade. Mit 5 festen Schnee zugleich mischt man 15 dkg rohgeriebene Mandeln und 6 dkg rumbefeuchtete Brösel ein. Die Masse wird in die Tortenform gefüllt, bei schärferem Feuer gebacken, mit Marmelade gefüllt, oben braun beeist.

Dattelntorte: In den festen Schnee von 5 Klar rührt man 21 dkg Zucker, 21 dkg geriebene Nüsse oder rohgeriebene Mandeln, 21 dkg fein nudlig geschnittene Datteln und Saft von einer Zitrone ein, füllt die Masse in die Form und bäckt sie bei schwächerem Rohr. Überkühlt wird sie aus der Form gehoben und mit Schokoladeglasur überzogen.

Dobostorte: 4 Dotter werden mit 12½ dkg Zucker 20 Minuten abgetrieben, mit 4 festen Schnee zugleich 12½ dkg Mehl eingerührt. Ein Blech wird gebuttert und bemehlt, mit dem Tortenboden darauf ein Kreis gezeichnet, der vierte Teil des Teiges darauf gestrichen, daß eine dünne Platte entsteht, im Rohr hellbraun gebacken; gleich darnach wird der Tortenboden darauf gelegt, die Teigplatte rund geschnitten und vom Blech gelöst. Auf diese Art wird nach und nach der Teig fertig gebacken. Man streicht auf jedes Blatt einen Teil der Fülle und läßt ein Blatt unbestrichen. Mit Ausnahme des-

selben setzt man alle Blätter zu einer Torte zusammen, bestreicht sie ringsherum mit Fülle, legt das mit Karamel überzogene letzte Blatt darauf und serviert sie.

Fülle: 8 dkg Butter werden mit 1 Ei abgetrieben, mit 8 dkg Zucker und 1 dkg Kakao vermischt.

Karamel: In einer kleinen Kasserolle läßt man 10 dkg feingestoßenen Würfelzucker unter Umrühren flüssig und braun werden, bis keine Bröckerl mehr sind. Man gießt dies rasch auf die glatte Seite des bereitliegenden Teigblattes, streicht mit einem gebutterten Messer glatt und läßt es einen Augenblick erkalten. Mit dem gebutterten Messer markiert man die einzelnen Teile der Torte und hackt sie, wenn der Guß vollkommen steif geworden ist, mit einem Messer durch.

Erdäpfeltorte: 14 dkg Zucker rührt man mit 5 Dottern 15 Minuten flaumig ab, gibt Saft und Schale von ½ Zitrone dazu und mischt mit 5 festen Schnee zugleich 7 dkg Erdäpfelmehl darunter, füllt die Masse in die Form, bäckt sie langsam. Man schneidet sie auseinander, füllt sie mit Marmelade, bestreicht sie auch oben damit und beeist sie weiß. Oder sie wird nur innen gefüllt und oben angezuckert. — Diese Masse kann auch in der Guglhupfform gebacken werden und eignet sich sehr gut für Kranke.

Friederiken-Torte: Man macht auf dem Brett einen Bröselteig (siehe Teige) von 21 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 12 dkg geschwellten geriebenen Mandeln, läßt ihn 15 Minuten rasten, teilt ihn in 4 Teile, walkt jeden rund aus (wie der Boden der Tortenform), legt jedes Teigblatt auf das unbestrichene Blech, bäckt sie bei schärferem Feuer. Zwei Blätter werden dann mit Nußfülle, das dritte Blatt mit Marmelade bestrichen, zusammengesetzt, das vierte Blatt darauf gelegt und beschwert. Die Torte bleibt 1—2 Tage stehen, man zuckert sie an oder glasiert sie weiß.

Nußfülle: 10 dkg geriebene Nüsse, 3 dkg rohgeriebene Mandeln, 7 dkg Zucker, Zitronenschale werden mit 1 dl Wasser einige Minuten gekocht, dann ausgekühlt.

Grießtorte: Zu dem Abtrieb von 6 Dottern, 20 dkg Zucker, rührt man Zitronenschale, 15 dkg rohgeriebene Mandeln. Mit 6 Schnee zugleich mischt man 10 dkg feinsten Grieß ein, füllt die Masse in die Tortenform, bäckt sie langsam. Die Torte wird durchgeschnitten, mit Marmelade bestrichen, zusammengesetzt, mit Rum- oder Zitroneneis überzogen oder mit warmem Wein serviert.

Glühwein: In ½ l Rotwein läßt man 6 Nelken, 1 Stück Zimt, Zucker 15 Minuten kochen, seiht ihn durch.

Heidenmehltorte: 17 dkg Butter werden erst allein, dann mit 4 Dottern und 17 dkg Zucker gut abgetrieben, 17 dkg rohgeriebene Mandeln eingemengt und mit 5 Schnee zugleich 17 dkg Heidenmehl darunter gemischt, in die Form gefüllt, langsam gebacken, ausgekühlt, durchgeschnitten, mit Marmelade gefüllt, braun glasiert oder angezuckert.

Jubiläumtorte: Man macht von 6 Dottern eine Biskuittorte, schneidet sie zweimal durch und füllt sie entweder mit kalter oder warm geschlagener Crème. Sie wird braun beeist und oben mit Pralinés verziert.

Fülle, kalt gerührt: Dazu treibt man 10 dkg Butter ab, rührt 1 ganzes Ei, 7 dk Zucker, 5 dkg geriebene Schokolade ein.

Warm geschlagen: Im Schneekessel werden 2 Dotter, 7 dkg Zucker, 1 Löffel Wasser oder Milch über Dunst dick geschlagen, überkühlt, 5 dkg geriebene Schokolade und 8 dkg gestückelte Butter eingerührt. Man kann etwas mehr Crème machen, die Torte außen damit bestreichen, mit geschwellten gehackten Mandeln bestreuen.

Jägertorte: Man macht eine Biskuittorte von 6 Dottern. Sie wird dann auseinandergeschnitten, mit Marmelade oder folgender Fülle gefüllt, oben und ringsherum mit 1/4 l Schlagobers bestrichen und mit gehackten Pistazien bestreut.

Fülle: 10 dkg Butter wird abgetrieben, mit 5 dkg Zucker und 3 dkg geriebenen Haselnüssen vermischt,

Kaffeecrèmetorte: Zu dem Abtrieb von 21 dkg Butter rührt man nach und nach 15 dkg Zucker, 5 ganze Eier, 5 Löffel sehr starken schwarzen Kaffee. Die Tortenform wird unten mit dieser Crème bestrichen. Man legt nun eine Lage klein zerteilter Biskoten sehr eng zusammen darauf, daß kein Zwischenraum bleibt, bedeckt sie mit Crème, abermals Biskoten und so fort, bis die Masse aufgebraucht ist. Zum Schluß wird Crème darauf gestrichen, ein Papier darauf gelegt. Man stellt einen Häfen oder eine Kasserolle mit kaltem Wasser darauf, um die Masse zu beschweren, läßt sie einen Tag stehen, entfernt das Papier, lockert den Rand, hebt die Torte aus der Form, überzieht sie mit gezuckertem Schlagobers (1/4—3/8 l), bestreut sie mit geschwellten gehackten Pistazien; wenn man mehr Schlagobers hat, kann man mittels Sternspritze Busserln oder Ringe machen. Erforderlich sind 25—30 Biskoten.

Kastanientorte: 21 dkg Zucker werden mit 8 Dottern 30 Minuten abgetrieben, 14 dkg rohgeriebene Mandeln eingemengt und mit 6 festen Schnee zugleich 25 dkg gekochte, passierte Kastanien darunter gemischt. Die Kastanien wiegen in rohem Zustande 40 dkg. Man füllt die Masse in die Form, bäckt sie bei mäßigem Feuer. Sie wird auseinandergeschnitten, mit der Fülle bestrichen, zusammengesetzt und entweder braun glasiert oder mit gezuckertem Schlagobers bestrichen, mit Angelika oder kandierten Früchten verziert.

Fülle: 6 dkg Vanillezucker werden mit 2 Dottern, 2 Löffeln Wasser über Dunst dick geschlagen, ausgekühlt, 8 dkg geriebene Schokolade, 8 dkg gestückelte Butter eingemengt und 1/8 l Schlagobers leicht eingemischt.

Kaiser Wilhelm-Torte:* Zu einem Abtrieb von 11 dkg Butter rührt man nach und nach 15 dkg Zucker, 6 Dotter, 11 dkg erweichte Schokolade ein und mengt mit 6 festen Schnee zugleich 9 dkg Mehl ein. Man füllt die Masse in die Form, bäckt sie langsam. Die Torte wird gefüllt und braun glasiert, mit Pistazien bestreut.

Fülle: 2 Dotter werden mit 7 dkg Zucker und 1 Löffel Wasser über Dunst dick geschlagen, 4 dkg geriebene Schokolade und 6 dkg Butter nach und nach zu einer glatten Masse eingerührt.

* Von der Herausgeberin des Buches zusammengestellt und benannt.

Linzertorte: 10 dkg Mehl werden mit 10 dkg Butter auf dem Brett abgerebelt, mit 10 dkg Zucker, 10 dkg rohgeriebenen Mandeln, 3 hartgekochten passierten Dottern, 1 gestoßenen Nelke, 1 Prise Zimt, feingehackter Zitronenschale zu einem Teig geknetet, den man 30 Minuten rasten läßt und in drei

Teile teilt. Ein Teil wird tortenformbodengroß ausgewalkt, in die Form gelegt. Aus dem zweiten Teil wird eine Rolle geformt. Man legt sie in die Form, drückt den Teig an die Wand. Der untere Teil wird mit Ribiselmarmelade bestrichen. Aus dem dritten Teil formt man mehrere dünne Rollen, die man gitterartig darauf legt und am Rande andrückt. Die Torte wird bei schärferem Feuer gebacken. Man kann noch Marmelade in die Zwischenräume nachfüllen und die Torte gleichschneiden.

Mokkatorte: Man macht von 6 Dottern eine Biskuittorte, füllt sie entweder mit kalt gerührter oder warm geschlagener Crème.

Fülle, kalt gerührt: 12 dkg Teebutter rührt man mit 8 dkg Zucker ab, mischt einige Löffel starken schwarzen Kaffee ein.

Fülle, warm geschlagen: 7 dkg Zucker werden mit 2 Dottern, 4 Löffeln schwarzen Kaffee über Dunst dick geschlagen, überkühlt und 8 dkg Butter eingerührt. Man kann die Torte auch außen und ringsherum mit Crème bestreichen und oben mittels Spritze oder Spritzsack Kranzerln 2c. spritzen. Dazu braucht man von der kalten oder warmen Crème etwas mehr als die doppelte Masse. Wenn die Torte nur mit Crème bestrichen ist, kann man sie oben mit geschwellten gehackten Mandeln bestreuen; wenn sie nur innen mit Crème gefüllt ist, mit Kaffeeglasur überziehen.

Glasur: Statt Rum und Wasser gibt man hier zu dem Zucker einige Löffel heißen schwarzen Kaffee und rührt die Glasur gut ab. Wenn die Torten gespritzt werden, muß der Zucker sehr fein gesiebt sein, weil er sonst nicht durch die Spritze geht. Bei einer Schokoladecrème muß man zum Spritzen statt geriebener Schokolade Kakao nehmen.

Mohntorte: 18 dkg Zucker werden mit 6 Dottern gut abgetrieben, 6 Schnee mit 16 dkg geriebenem Mohn eingerührt, in die Form gefüllt, langsam gebacken, überkühlt, angezuckert oder weiß glasiert.

Muskazientorte: 7 Dotter werden mit 14 dkg Zucker 20 Minuten abgetrieben, 5 dkg Brotbröfel, 4 dkg Zitronat, 4 dkg Arancini (beides fein geschnitten), 2 gestoßene Nelken, 2 Neugewürz, 1 Prise Zimt, Zitronenschale darunter gemischt und mit 7 Schnee zugleich 14 dkg geriebene Mandeln eingerührt. Die Masse wird in die Tortenform gefüllt, gebacken, gestürzt, durchgeschnitten, mit Marmelade bestrichen, angezuckert oder weiß beeist, mit halben geschwellten Mandeln und Angelika verziert.

Pastatorte: Man macht einen Bröfelteig von 5½ dkg Mehl, 2½ dkg Butter, 2 dkg Zucker, ½ Dotter. Nach dem Rasten wird er rund ausgewalkt (nach dem Tortenformboden), auf unbestrichenem Blech bei schärferem Feuer gebacken, eventuell gleichgeschnitten, mit Marmelade bestrichen. Fester Schnee von 5 Klar wird mit 21 dkg Vanillezucker vermischt, schön glatt und hoch auf die Torte gehäuft, mit Zucker bestreut, eventuell oben Kranzerln gespritzt, auf einige Minuten ins offene Rohr gestellt, bis der Schnee gelb gebacken ist.

Pischingertorte: 3 ganze Eier werden mit 12½ dkg Zucker, 5 dkg geriebener Schokolade über Dunst mit der Schneerute dick geschlagen; überkühlt, rührt man 15 dkg gute Butter hinein, bis die Masse glatt ist, bestreicht 4—5

Karlsbaderoblaten damit. Oben und ringsherum kann die Torte mit Crème bestrichen und mit geschwellten, gehackten Mandeln bestreut werden; oder man macht weniger Crème und glasiert sie braun.

Es kann auch eine kalt abgerührte Crème dazu verwendet werden.

Crème: Zu dem Abtrieb von 8—10 dkg Butter rührt man 10 dkg Vanillezucker, 4 dkg geriebene Schokolade, 2 Dotter, 5 dkg geriebene Haselnüsse.

Punschtorte: Man bereitet eine Biskuittorte, schneidet sie am nächsten Tag auseinander, füllt sie und beeist sie rot. Hat man Bäckerei oder Tortenreste, so kann man sie zur Fülle verwenden; oder man macht von der halben Schokoladentortenmasse eine Torte. In einem Häferl werden einige Löffel Wasser, ebensoviel Rum oder Punsch, Zitronensaft, 10 Stück Würfelzucker einige Minuten gekocht, über die Reste oder Schokoladetorte gegossen, zu Brei verrührt, den man als Fülle verwendet.

Rehrücken: 10 dkg Zucker werden mit 1 ganzen Ei und 5 Dottern 20 Minuten abgetrieben, 10 dkg rohgeriebene Mandeln, 5 dkg mit Rum befeuchtete Brösel eingerührt. Mit dem festen Schnee von 3 Klar zugleich mischt man 7 dkg geriebene Schokolade darunter; füllt die Masse in die gebutterte, bemehlte, große Rehrückenform, bäckt sie langsam, stürzt sie, schneidet sie am nächsten Tag auseinander, bestreicht sie innen und außen mit Marmelade, setzt sie zusammen, beeist sie mit brauner Glasur, besteckt sie mit geschwellten, stiftlich geschnittenen Mandeln oder Pignolien.

Die Masse kann auch als Torte gebacken und glasiert werden.

Glasur: 25 dkg Würfelzucker, entsprechend Wasser, 12 dkg Schokolade, nußgroß Butter.

Rehrücken ohne Dotter: Zu dem Abtrieb von 14 dkg Butter rührt man 12 dkg Zucker, mischt 12 dkg erweichte Schokolade, 5 feste Schnee und 12 dkg Mehl darunter; die Masse wird in die gebutterte, bemehlte Form gefüllt und wie die vorige gebacken und fertig gemacht.

Sandtorte: 21 dkg Butter werden 20 Minuten abgetrieben. Man rührt nach und nach 21 dkg Zucker, 6 Dotter darunter und treibt wieder 20 Minuten ab, mischt 1 Löfferl Rum und 6 festen Schnee mit 21 dkg Erdäpfelmehl ein. Die Masse wird in die Form gefüllt, sehr langsam gebacken, mit Marmelade gefüllt, angezuckert oder auch oben mit Marmelade bestrichen und weiß beeist.

Topfentorte: Zu dem Abtrieb von 21 dkg Butter rührt man 6 Dotter, 21 dkg Zucker, 21 dkg passierten, harten Topfen, mit 6 Schnee zugleich 21 dkg geschwellte geriebene Mandeln und 7 dkg Brösel ein. Man füllt die Masse in die gebutterte, bemehlte Tortenform, bäckt sie bei schärferem Feuer hellbraun, nimmt sie überkühlt aus der Form und serviert sie angezuckert als Mehlspeise.

Traunkirchner-Torte: Man macht einen Brösselteig von 25 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 7 dkg Zucker. Nach dem Rasten wird er in vier Teile geteilt. Jeden Teil walkt man tortenformbodengroß aus, legt ihn aufs unbestrichene Blech, bäckt ihn bei schärferem Feuer hellbraun. Nach dem Erkalten bestreicht man die Blätter, setzt sie zusammen, zuckert sie an.

Fülle: 7 dkg feingesiebter Zucker wird mit 9 dkg Marillen- oder Himbeermarmelade abgerührt und 2 feste Schnee darunter gemischt. Sie ist besser, wenn sie 2—3 Tage vor dem Gebrauch gemacht wird.

Wirtschaftstorte: Zu 6 festen Schnee rührt man mit dem Kochlöffel nach und nach 15 dkg Zucker, 15 dkg geriebene Haselnüsse, 3 dkg geriebene Schokolade. Diese Masse wird in die Tortenform gefüllt, schwach gebacken, am nächsten Tag gerade geschnitten, oben mit Marmelade bestrichen, braun beeist oder angezuckert. Sie wird nur dann gemacht, wenn man Klar vorrätig hat.

Schokoladeglasur: Für die große Torte rechnet man 10 dkg Schokolade, 25 dkg Würfelzucker, $1^1/_2$ dl oder 2 kleine Schöpfer Wasser. Der Zucker wird in einem Häferl mit dem Wasser aufgelöst (ungefähr 15 Minuten), dicklich gekocht (gesponnen), bis er ziemlich klebrig ist und zum Überkühlen vom Herde gestellt. Unterdessen läßt man in einem Schneekessel die Schokolade, welche klein zerbrochen wurde, und 1 nußgroßes Stückchen Butter im offenen Rohre erweichen, gießt etwas von dem Zucker zu, rührt die Schokolade rasch auf der Herdplatte glatt, gießt wieder etwas Zucker zu und rührt wieder. Man geht damit zur bereitstehenden Torte, gießt diesmal etwas mehr Zucker dazu (jedoch nicht den ganzen), verrührt ihn rasch und begießt damit die Torte. Der Rand wird mit der abgeronnenen Masse bestrichen, getrocknet. Es soll deshalb nicht der ganze Zucker verbraucht werden, weil, wenn er nicht dick genug gekocht hat, die Glasur zu dünn ist und abrinnt.

Zuckerglasur: In einer kleinen Kasserolle oder besser in einer Stielpfanne gibt man für 1 große Torte 30–35 dkg feinst gesiebten Zucker (Zuckermehl), $^1/_2$ Klar, 2–3 Löffel womöglich weißen Rum, etwas Zitronen- oder Orangensaft, 2 Löffel heißes Wasser, rührt erst um, wenn alles drinnen ist, rührt die Glasur sehr glatt ab und übergießt die Torte damit. Die Glasur muß dick rinnen. Läßt sie sich jedoch nicht gut verrühren, gibt man nur tropfenweise heißes Wasser nach. Will man eine färbige Glasur haben, gibt man einige Tropfen roten, blauen oder grünen Breton (unschädlicher Farbstoff, in den Drogerien zu bekommen), oder Alkermessaft (in der Apotheke erhältlich) dazu. Man kann rot und grün mischen, was eine schöne Farbe gibt. Mit diesen Glasuren können auch alle jene Bäckereien, die ich dafür angegeben habe, glasiert werden. Bei Kaffeeglasur gibt man statt Wasser und Rum einige Löffel starken Kaffee.

Kuchen.

Blitzkuchen: 14 dkg Zucker, 2 Dotter, 1 ganzes Ei werden 15 Minuten abgetrieben, 14 dkg Mehl und 14 dkg zerlassene, fast kochende Butter sehr rasch darunter gemischt. Es muß rasch sein, weil die Butter sonst steif wird und die Masse sich nicht leicht streichen läßt. Man streicht sie rasch fingerdick aufs gebutterte, bemehlte Blech und bäckt sie bei schärferem Feuer hellbraun. Er ist rasch gebacken. Der Kuchen wird gleich in Stücke oder Streifen geschnitten, aber erst erkaltet vom Blech genommen. Man kann die Schnitten mit Marmelade bestreichen, zusammensetzen und anzuckern.

Haselnußkuchen: 10½ dkg Butter werden erst allein, dann mit 10½ dkg Zucker und 3 Dottern gut abgetrieben, 14 dkg im Rohr geröstete, abgerebelte, geriebene Haselnüsse, 3 Schnee und 1 Löffel Bröfel darunter gemengt. Die Masse streicht man aufs gebutterte, bemehlte Blech, bäckt sie bei mittelheißem Rohr. Der Kuchen wird noch warm in Stücke geschnitten, oder rund ausgestochen, angezuckert oder mit Marmelade bestrichen, zusammengesetzt, weiß beeist, oben mit einer Haselnuß oder kandierten Kirsche verziert.

Haselnußzwieback: 17 dkg Zucker werden mit 3 ganzen Eiern mit der Schneerute im Schneekessel dick geschlagen, 17 dkg Mehl, 14 dkg geriebene Haselnüsse mit dem Kochlöffel gut daruntergemischt. Die Masse ist dick, wird in die gebutterte, bemehlte Biskuitform gefüllt, langsam gebacken, am nächsten Tag in dünne Schnitten geschnitten, ungebäht serviert oder gebäht, in Vanillezucker gedreht, zu Tee serviert.

Nußkuchen: Zu dem Abtrieb von 10 dkg Butter rührt man 2 ganze Eier, 2 Dotter, 14 dkg Zucker und 14 dkg Mehl. Die Masse füllt man in die gebutterte, bemehlte, kleine Tortenform, rührt 10 dkg Zucker, 10 dkg geriebene Nüsse und 2 Klar zu Brei, streicht ihn auf den Teig und bäckt ihn langsam. Wird zu Kaffee oder Tee serviert.

Grazer Zwieback: Zu 5 festen Schnee rührt man 13 dkg Vanillezucker, 11 dkg Mehl mit dem Kochlöffel ein, mischt 5 dkg zerlassene, heiße Butter darunter, füllt die Masse in die gebutterte, bemehlte Biskuitform und bäckt sie langsam. Am nächsten Tag wird der Zwieback in dünne Schnitten geschnitten, auf einen Bährost oder Blech gelegt und ins offene Rohr zum Bähen gestellt. Die Schnitten müssen langsam gebäht werden, schön weiß sein, sich auf beiden Seiten hart anfühlen. Sie werden gleich auf einem flachen Teller in sehr viel feingesiebtem Vanillezucker gedreht. — Sie halten sich, wenn sie gut gebäht sind, sehr lange. Die Masse soll in der Form nur zweifingerhoch sein, weil sie sonst nicht durchbäckt und schlecht zu bähen ist.

Eis (Gefrorenes).

Vanilleeis: ½ l Milch.

Im Schneekessel werden 3 dl Milch mit 3 Dottern, 1 ganzen Ei, 1 Stück Vanille und 14 dkg Zucker über Dunst schwach dicklich geschlagen. Die Crème wird durchgeseiht, ausgekühlt, in einem Schneekessel oder in die Gefrierbüchse gefüllt und gefroren.

Wird das Eis im Schneekessel gemacht, so stellt man denselben in einen Weidling mit gut gesalzenem Eis und läßt die Masse unter fortwährendem Drehen des Schneekessels steif werden. Wenn sich an der Wand des Kessels bereits Gefrorenes anlegt, so muß es mit einem Kochlöffel oder einer Spachtel losgelöst werden. — Wird das Eis in der Maschine gemacht, so muß die Büchse erst eingesetzt, dann mit gesalzenem Eis umgeben werden, worauf die Masse eingefüllt und unter fortwährendem Drehen gefroren wird.

Zur Herstellung von Gefrorenem braucht man sehr viel Eis. Dasselbe muß fein zerhackt und gut mit Steinsalz (mindestens ½ kg) vermischt werden.

Erdbeereis: 2 dl ungezuckertes Erdbeermark, 2 Zitronen.

Das Erdbeermark wird mit 2 dl gesponnenem Zucker (ungefähr 18 dkg Würfelzucker mit 1 dl Wasser 15 Minuten gekocht), dem Saft von 1½ Zitronen und 2 dl kaltem Wasser vermischt und in ein hohes, schmales Gefäß gefüllt. Die Zuckerwage wird nun eingesenkt und soll 18° zeigen. Sinkt sie zu tief ein, so muß noch Zucker nachgegeben werden, sinkt sie zu wenig tief ein, muß man so lange kaltes Wasser nachgeben, bis die Wage den richtigen Grad anzeigt. Weniger als 18 Grade darf die Lösung haben, mehr jedoch nicht, weil die Masse sonst nicht friert. Sie wird dann durch ein Haarsieb geseiht und gefroren (siehe Vanilleeis). Man kann auch 25 dkg Walderdbeeren passieren, abmessen und ebenso zubereiten wie das vorige Eis.

Haselnußeis: ½ l Milch.

6 dkg Haselnüsse werden in einer Pfanne mit 5 dkg Zucker dunkel geröstet, auf ein gebuttertes Blech gegeben und ausgekühlt. Sie werden im Mörser grob vorgestoßen und dann mit etwas Milch im Mörser fein zerrieben. Man mengt sie dann in die geschlagene Vanillecrème. (Siehe Vanilleeis von

3 dl Milch, 3 Dottern, 1 ganzen Ei, 1 Stückchen Vanille, 9 dkg Zucker.) Der Zucker, der zum Röſten der Haſelnüſſe verwendet wurde, muß beim Vanilleeis abgerechnet werden, weil die Maſſe ſonſt nicht friert. Daher nur 9 dkg Zucker. Das Ganze wird dann durch ein Haarſieb paſſiert, ausgekühlt und wie das Vanilleeis gefroren.

Nußeis: Wird ebenſo gemacht.

Himbeereis: Wird ebenſo zubereitet, wie das Erdbeereis.

Kaffeeeis: 1/4 l Milch oder Obers, 1 dl ſtarker ſchwarzer Kaffee.

Die Milch wird mit 5 Dottern, 12 dkg Zucker und dem ſchwarzen Kaffee über Dunſt ſchwach dicklich geſchlagen, durchgeſeiht und wie das Vanilleeis gefroren.

Orangeneis: 4 Orangen, 3 Zitronen.

30 dkg Würfelzucker werden an den abgewiſchten Orangen abgerieben, mit 1 dl Waſſer zugeſtellt und 15 Minuten gekocht-geſponnen. Die Orangen und 2 1/2 Zitronen werden ausgepreßt, mit dem geſponnenem Zucker und 2 dl kaltem Waſſer vermiſcht, mit der Zuckerwage gewogen (19°), durchgeſeiht und wie das Vanilleeis gefroren.

Zitroneneis: 5 Zitronen.

Die Zitronen werden ausgepreßt, mit 2 dl geſponnenem Zucker (ungefähr 18 dkg Würfelzucker, 1 dl Waſſer 15 Minuten gekocht) und mit kaltem Waſſer ſolange vermiſcht, bis die eingeſenkte Wage (ſiehe Erdbeereis) 19° zeigt. 2 Zitronen werden ganz dünn abgeſchält, die Schalen in die Löſung gegeben, 45 Minuten ſtehen gelaſſen, durch ein Haarſieb geſeiht und gefroren (ſiehe Vanilleeis).

Teige.

Butterteig: Das dazugehörige Mehl wird auf das Nudelbrett gegeben. Den dritten Teil desselben knetet man mit der Butter zusammmen, formt daraus einen Ziegel, legt diesen aufs Eis. Mittlerweile macht man von dem übrigen Mehle, Prise Salz, 1 Ei, 2 Löffeln Essig oder (Wein oder Zitronensaft), 2 Löffeln kaltem Wasser einen Strudelteig, arbeitet ihn sehr gut ab, bis er zart ist, läßt ihn unter kalter Kasserolle 15 Minuten rasten. Man walkt ihn dann zu einem Rechteck, legt den Butterziegel in die Mitte, schlägt den Teig von oben nach unten und umgekehrt, auch rechts und links darüber zusammen. Nun schlägt man vorsichtig mit dem Nudelwalker zuerst in der Mitte, dann oben und unten auf den Teig, damit sich die Butter verteilt. Man schlägt oder walkt ihn nun leicht, daß ein langer, aber nicht breiter Streifen (ungefähr 45 cm lang, 15 cm breit) entsteht, legt ihn dreiteilig zusammen, dreht den Teig, daß die offenen Seiten nach oben und unten zu liegen kommen und walkt ihn so wieder zu einem Streifen, welcher nochmals zusammengelegt und ausgewalkt wird. Nach dem nochmaligen Zusammenlegen und Auswalken wird der Teig das dritte Mal zusammengelegt, in ein Papier gewickelt, aufs Eis oder ins Kalte gelegt. Hier läßt man ihn nun mindestens 20 Minuten rasten. Darnach wird der Teig wieder dreimal ausgewalkt und dazwischen zusammengelegt, aufs Eis gelegt, bis man dasselbe ein drittes Mal wiederholt hat. Darnach muß er, bevor er verwendet wird, eine volle Stunde liegen bleiben, damit er steif wird. Dann kann man ihn beliebig dick oder dünn auswalken und verwenden. Am besten macht man den Teig am Abend und verwendet ihn am nächsten Tag. Die Reste legt man aufeinander, schlägt mit dem Nudelwalker darauf und walkt sie wieder aus. Sie dürfen nicht mit den Händen zusammengeknetet werden, weil der Teig sonst zu warm wird und nicht gelingt. Er wird stets in jeder Form aufs unbestrichene Blech gelegt und braucht heißes Rohr. Die Butterteig-Pastetchen (vol au vent) können früher gemacht und dann aufgewärmt werden, weil sie warm besser sind, oder sie werden erst im letzten Moment gebacken und gefüllt. Der Teig bäckt ungefähr 8—15 Minuten. Zu diesem Teig gibt man immer gleichviel Butter und Mehl, (z. B. 15 dkg Mehl, 15 dkg Butter), nur gibt man in den anfangs bereiteten Strudelteig entweder 1 Ei, oder wie z. B. zu den Schaumrollen keines und nimmt statt des Essigs Wein

oder Zitronensaft. Der Strudelteig muß weich sein, weil die Butter sonst beim Schlagen und Walken heraustritt. Ist dies der Fall, muß der Teig öfter als dreimal ausgewalkt und zusammengeschlagen werden, bis die Butter völlig durchgearbeitet ist. Gibt man statt des Eies einige Dotter, wird der Teig zu schwer und geht nicht auf.

Hat man tagszuvor einen beliebigen Strudelteig gehabt, so kann man die abgeschnittenen Ränder zu Butterteig verwenden. Man knetet das Abgeschnittene wieder zu Teig und wägt ihn ab. Wiegt er z. B. 18 dkg, so nimmt man ebenso viel Butter, knetet sie mit 6 dkg Mehl zu einem Ziegel, schlägt den gerade so in den ausgewalkten Teig, wie in den frisch bereiteten Strudelteig. Dieser Teig läßt sich zu allen Butterteigspeisen verwenden.

Brandteig: Wasser oder Milch wird in einem Häferl mit der Butter zum Kochen gebracht und das Mehl löffelweise langsam dazugegeben. Der Teig wird erst auf dem Herd, dann weggezogen, sehr gut abgerührt, bis er ganz kalt, glatt und glänzend ist. Dann rührt man 1 Prise Salz, 1 Ei nach dem andern hinein und rührt ihn wieder sehr gut ab. Zu Spritzkrapfen gibt man kein Salz, dagegen ein paar Tropfen Rum, wodurch der Teig rescher wird und nicht zu viel Schmalz während des Ausbackens annimmt. Er braucht zu Crèmekrapferln ein heißes Rohr, doch darf man es, während die Speise bäckt, nicht aufmachen, weil sie sonst zusammenfällt.

Bröselteig: Das Mehl wird mit der gestückelten Butter auf dem Brette zwischen den Händen vermischt, dann erst mit den übrigen Zutaten zu einem Teig geknetet, den man unter einer Kasserolle im Kühlen 1 Stunde rasten läßt. Dadurch wird die Butter wieder steif und der Teig zerrinnt im Rohre nicht. Er braucht schärfere Hitze.

Erdäpfelteig: Die Erdäpfel werden nach dem Kochen und Abseihen rasch einer nach dem andern geschält und sofort passiert, weil sie sonst schlitzig werden. Man kann sie auch roh geschält kochen und darnach heiß passieren. Nach dem gänzlichen Erkalten werden sie mit den übrigen Zutaten zu Teig geknetet. Hiezu nimmt man runde Kartoffeln. Hat man Reste, z. B. Salzkartoffeln, hebt man sie zugedeckt auf, macht am nächsten Tag davon einen Teig, der sich als Suppenbeilage (Knöderl oder Nockerl) verwenden läßt. Das genaue Maß kann man nicht angeben, weil die Erdäpfel manchmal feuchter oder trockener sind und mehr oder weniger Mehl brauchen usw.

Germteig: Man unterscheidet den abgetriebenen, den abgeschlagenen und den abgekneteten Germteig. Bei all diesen Teigen ist zu beachten, daß das Mehl trocken, vor Verwendung leicht erwärmt werden soll und daß sie vor Luftzug oder Kälte geschützt werden müssen, da sonst das Aufgehen des Teiges verhindert wird. Beim abgetriebenen Teig wird die Butter im Weidling sehr flaumig abgetrieben, (im Winter darf sie wohl erwärmt, jedoch nicht flüssig sein) bevor das Mehl und das übrige dazu kommt, z. B. bei Guglhupf; beim abgeschlagenen Teig wird die betreffende Butter mit dem Mehle abgerebelt, mit allem Übrigen vermischt oder sie wird in einem Häferl zerlassen, mit den Eiern abgesprudelt, zu dem Mehle und dem Übrigen gegeben und der Teig mit dem Kochlöffel sehr gut abgeschlagen; beim abgekneteten Teig wird der Teig auf dem Brette bereitet und fest abgeknetet, z. B. bei Strizel, Mohnkipfel u. s. w. Man richtet sich zuerst alles vor, macht dann das Dampfl, damit es, wenn

es gegangen ist, gleich verwendet werden kann. Zu viel Germ darf man nicht nehmen, weil der Teig wohl rascher aufgeht, aber löcherig wird. Das Dampfl kommt erst zuletzt in den Teig, welcher dann abgeschlagen oder abgeknetet wird. Der Teig wird nnn mit einem Tuch zugedeckt, in Herdnähe zum Aufgehen gestellt. Er braucht dazu ungefähr 1—1½ Stunden. Nur bei Guglhupf kommt er gleich in die Form und geht darin auf. Germteige brauchen ein mittelheißes Rohr, werden nach dem Backen gestürzt, angezuckert und ganz ausgekühlt. Bevor man den Guglhupf beginnt, muß die Form gut mit Butter oder Fett ausgeschmiert und mit Bröseln ausgestreut werden. Bei vielen Teigen kann man zur Bereitung statt Butter Rindsschmalz nehmen.

Nudelteig: Man macht vom Mehle auf dem Nudelbrett eine Grube, gibt Salz, das verklopfte Ei hinein, verrührt es mit dem Mehle und macht mit den Händen einen Teig, den man fest und glatt abknetet, in zwei oder mehrere Teile teilt, jeden unter kalter Kasserolle 15 Minuten rasten läßt. Man walkt jeden Teil dünn aus, walkt jedoch nicht über die Ränder, weil der Teig dort sonst bricht. Man läßt die Teigflecken auf bemehltem Tuche trocknen, schneidet dann beliebig schmale oder breite Nudeln oder Fleckerl. Zu Suppennudeln kann man statt der ganzen Eier auch nur Dotter nehmen, wodurch sie viel besser sind, sonst nimmt man ganze Eier, im Winter wohl auch ein wenig Wasser dazu. Suppennudelteig muß härter, Beilagenteig weicher sein. Man kann Nudeln auf Vorrat machen, doch müssen sie, wenn man sie aufheben will, vollkommen trocken sein.

Strudelteig: Auf dem Brett macht man vom Mehle eine Grube, gibt Salz, nußgroß zerlassene Butter oder Fett, das mit lauem Wasser verklopfte Ei hinein, vermischt dies mittelst Messer mit dem Mehle und knetet das Ganze sofort mit einer Hand zusammen. Man schlägt den Teig mit den Fingern mindestens 10 Minuten, bis er sich vom Brett und den Fingern zu lösen beginnt. Nun wird er mit etwas Mehl vermengt, wodurch er sich gänzlich von Hand und Brett löst. Er muß aber doch noch fest durchgeknetet werden. Man legt ihn, wenn er zart ist, aufs bemehlte Brett, deckt ihn mit einer warmen Kasserolle zu, läßt ihn 15 Minuten rasten. Er wird auf bemehltem Strudeltuch ausgezogen, die Ränder abgeschnitten, der Teig mit Butter betropft und mit verschiedener Fülle bestrichen, gebacken oder gekocht. Wenn sich der Teig, weil er hart ist, nicht ziehen läßt, muß man ihn nochmals mit etwas Wasser vermischen, abarbeiten und nach dem Rasten nochmals ausziehen.

Die Teigränder können zu Butterteig (siehe daselbst) oder mit Mehl vermengt zu Nudelteig verwendet werden oder man gibt den Teig in einen Häfen mit kochendem Salzwasser und läßt ihn 30 Minuten kochen. Nach 1—2 Tagen reibt man ihn und gibt ihn statt Mehl zu Butterabtrieb für Beilagennockerl.

Zu gekochten Strudeln nimmt man keine Butter und bestreicht den Teig statt mit Butter mit Klar.

Bemerkungen.

Abwägen der Klar: Eine Klar wiegt 3 dkg.

Backblech muß nach dem Gebrauch erkalten, ehe es neuerdings benützt wird.

Crème: Bei Crèmen wird die Form mit kaltem Waſſer ausgeſchwenkt oder mit Mandelöl ausgeſtrichen, die Crème dann gelockert, die Form einen Augenblick ins heiße Waſſer gehalten und geſtürzt.

Eier: Klar kann ohne zu verderben unzugedeckt einige Tage ſtehen bleiben. Dotter müſſen zugedeckt und ſchon nach einigen Stunden verwendet werden.

Fett: Um übriggebliebenes Fett (vom Braten oder Backen der Fiſche z. B.) wieder brauchbar zu machen, wird es mit doppelt ſoviel Waſſer als Fett, einer Zwiebel, Schwarzbrotrinde, eventuell etwas Milch aufgekocht (zirka 45 Minuten), durchgeſeiht, ins Kalte geſtellt und das Fett oben abgenommen. Das Fett zum Ausbacken ſoll immer ſehr heiß ſein.

Fleiſch, ebenſo Kartoffeln und Kartoffelſalat ſollen nie unzugedeckt aufbewahrt werden.

Geräte ſollen niemals noch heiß in den Schrank zurückkommen.

Maſchanzker Apfel nimmmt man zu Kompott und ſolchen Speiſen, wo die Apfel nicht ganz zu Brei gekocht werden, z. B. à la Mannheim. Strudler Apfel werden hauptſächlich zur Fülle von Strudeln und zu Apfelpüree verwendet.

Mehl ſoll, namentlich zu Strudelteig, trocken ſein. Nach dem Panieren dürfen das erübrigte Mehl und die Bröſel nicht ungeſiebt wieder zu den Vorräten zurückgegeben werden.

Pudding: Die Puddingform muß mit Butter ausgeſtrichen, mit Mehl oder Bröſeln ausgeſtreut ſein, ehe man die Maſſe einfüllt. Die Form muß gut geſchloſſen ſein und wird ſo in einen Häfen mit kochendem Waſſer geſtellt, daß ſie nicht wackelt. Soll der Pudding warm gegeſſen werden, lockert man ihn am Rand und in der Mitte mit der Nadel, hält die Form ins kalte Waſſer und ſtürzt den Pudding auf die Schüſſel. Andernfalls läßt man ihn in der Form erkalten, ſtürzt ihn auf eine Glasſchüſſel, verziert ihn mit Schlagobers, z. B. Mohr im Hemd.

Rindfleiſch-, Braten- und Wildreſte können zu verſchiedenen Vor- und Abendſpeiſen und auch als Suppenbeilagen verwendet werden.

Schlagobers ſoll bis knapp vor der Verwendung im Eiſe ſtehen und langſam geſchlagen werden,

Schöberlformen ſollen ſehr gut mit Fett ausgeſtrichen und mit Bröſeln ausgeſtreut werden.

Semmelſchnitten röſten: Die nudlig geſchnittenen Semmeln gibt man in eine Omelettenpfanne mit etwas zerlaſſenem Fett oder Butter und läßt ſie in offenem Rohre röſten.

Spritze und Spritzſack: Man ſteckt die Spritze in den Spritzſack, füllt ihn mit der Crème oder Butter (Fülle) und ſpritzt damit die Torte oder den Fiſch.

Spritzeis: 1 Klar wird mit geſiebtem Zucker gut und dick abgetrieben (man kann den Zucker auch mit Breton färben), in eine Papiertüte gegeben, welche man unten abſchneidet. Damit kann man Torten und Bäckereien verzieren.

Vanillezucker: Man ſtößt ein Stückchen Vanille mit Zucker und ſeiht ihn durch.

Erklärungen.

Abbrennen, Absengen, Flammieren der Federn: Um diese wegzubringen, dreht man das Huhn über der Spiritus- oder Gasflamme.

Abbröseln: Gestückelte Butter mit Mehl zwischen den Händen auf dem Nudelbrett sehr fein verreiben; es muß sehr rasch geschehen, damit die Butter nicht weich wird.

Abbrühen oder Blanchieren: Gemüse (Kohl, Kraut, Karfiol) mit siedendem Wasser begießen, um den intensiven Geschmack oder Geruch zu entfernen; Bries, Hirn, Fleisch auf 15 Minuten in siedendes Wasser legen.

Abfetten, entfetten: Das oben schwimmende Fett von Suppen oder Saucen mit einem Löffel abschöpfen.

Abfrischen: Blanchiertes Gemüse, Fleisch, Bries, Hirn in kaltes Wasser geben, damit sie ein schöneres Aussehen bekommen und sich gut schneiden lassen.

Abhäuten: Das Entfernen der Haut vom Kalbfleisch, Lungenbraten und Wild mit einem scharfen Messer, wobei das Fleisch nicht beschädigt werden soll.

Abliegen: Das Fleisch von Geflügel, Wild u. s. w. in sehr kaltem Keller oder Eiskasten mürbe werden lassen; es soll in ein Tuch eingewickelt werden, damit es nicht direkt auf das Eis zu liegen kommt.

Abquirlen: Verklopfen, eine Flüssigkeit mit Mehl verrühren, bis die Masse sehr glatt ist.

Abrösten: Haselnüsse in kleiner Kasserolle im Rohre rösten, damit man die Haut durch Reiben zwischen einem Tuche abziehen kann.

Abschmalzen: Speisen mit heißer Butter oder heißem Fett vermengen.

Abschrecken: Auf die siedende Suppe etwas kaltes Wasser geben, damit sie klar wird. Nudeln, Nockerl, Fleckerl u. s. w. schreckt man ab, indem man sie nach dem Abseihen mit kaltem Wasser übergießt, abtropft und ins heiße Fett gibt.

Angießen: Wasser oder Suppe neben die betreffende Speise (Fleisch) gießen.

Aufgießen: Mit Wasser, Suppe oder Saucen die Speisen begießen.

Auslösen: Das Entfernen der Knochen von rohem Fleisch, wie Roastbeef, Kalbfleisch u. s. w.

Beizen oder Marinieren: Fleisch (Wild) in eine Beize einlegen, d. i. eine Mischung von 2 l Wasser, $^1/_4$ l Essig, um 6—10 h geschnittenem Wurzelwerk, 1 großen Ringelzwiebel, 2 Lorbeerblättern, Prise Thymian, 10 Pfeffer-

und 10 Gewürzkörnern, 1—2 Löffeln Salz; sie wird entweder kalt verwendet oder durch 1 Stunde gekocht und dann über Wild, Schöpsen-, Rindfleisch u. s. w. geschüttet, um es aufbewahrungsfähig zu machen, wird aber auch zu verschiedenen anderen Speisen, z. B. Beuschel verwendet.

Bechamel: Eine mit Milch aufgegossene Einmach.

Consommé: Die Consomméform stellt man in eine Kasserolle oder Pfanne mit kochendem Wasser, jedoch so, daß die Form nicht wackelt, deckt die Kasserolle zu und achtet beim Öffnen, daß das abrinnende Wasser nicht in die Form hineinläuft.

Croutons: Scheiben von Weißbrot, welche in Butter oder Fett abgebraten werden.

Dampfel: Die leicht zerbrochene Germ (Hefe) mit 2—3 Löffeln lauer Milch, Mehl und einer Prise Staubzucker in einem Häferl mit einem Kochlöffel verrühren, an mäßig warmem Ort zugedeckt stehen lassen, bis sie hoch aufgegangen ist.

Dressieren: Ein Huhn oder sonst ein Geflügel oder eine Bäckerei gefällig zurichten.

Durchpassieren: Eine dicke Masse mit dem Passierholz durch ein Haar- oder Drahtsieb drücken.

Einbrennen: Das Anlaufen von Mehl in heißem Fett u. zw. wird das Mehl nach und nach in das Fett eingerührt und ebenso wird nach und nach mit kaltem Wasser oder Suppe unter Umrühren aufgegossen, daß sich keine Klumpen bilden. Soll Zwiebel (Zwiebeleinbrenn) oder Petersilie dazukommen, läßt man diese zuerst anlaufen und gibt dann erst das Mehl hinein.

Einmachen: Wie Einbrennen, nur daß man statt Fett Butter gibt und das Mehl nur hell anlaufen läßt.

Entrée: Mittelspeise, die man zwischen Rindfleisch und Braten auftischt, zumeist Fisch, Gemüse, Ragout.

Faschieren: Das Fleisch zweimal durch die Fleischmaschine treiben.

Fines herbes (feine Kräuter): Petersilie, Bertram oder Estragon, Kerbelkraut, Schnittlauch, Schalotten, alles fein gewiegt.

Garnierung: Die Beilagen oder Gemüse, mit welchen man den Braten belegt und verziert.

Gelatine: Ein Bindestoff für Aspik und Crêmen. Sie wird aus Fischblasen sowie aus Knochenleim hergestellt. Zur Crême soll man nur die feinste Sorte nehmen, da sie sonst darin vorschmeckt. Sie wird entweder in kaltem Wasser rasch ausgewaschen oder wird blos abgewischt, zerteilt, in ein Häferl gegeben, mit etwas heißem Wasser begossen, umgerührt, daß keine Klümpchen entstehen und warm gestellt. Vor dem Eingießen in die Crême muß man sie nochmals verrühren und durchseihen.

Glasieren: Torten und Bäckereien mit verschiedenem Zuckerguß überziehen.

Gratinieren: Speisen, wie Fische, Karfiol u. a. mit einer Sauce übergießen, mit Käse und Bröseln bestreuen, mit Butter betropfen, bei schärferem Rohr backen, daß sie eine hellfarbige Kruste bekommen.

Haschee: Feingewiegte Rindsbraten oder Wildreste in eine Kasserolle in feingehackte, gelb angeröstete Zwiebel oder Petersilie geben, mit Suppe aufgießen und verkochen lassen.

Klären: Das Klarmachen von Suppe und Aſpik mit Eiklar.

Legieren: Das Vermiſchen (Binden) zweier oder mehrerer Stoffe zu einer Maſſe. Suppen und Saucen werden mit Dotter, Rahm oder Butter legiert. Kochen darf die Maſſe danach nicht.

Mandeln ſchwellen: Die Mandeln werden auf einige Minuten in heißes Waſſer geworfen und dann geſchält. Piſtazien werden ebenſo geſchwellt, nur müſſen dieſe danach getrocknet werden.

Panieren: Geflügel, Fleiſch, Fiſche u. ſ. w. erſt in Mehl, dann in verklopftem Ei und Bröſel drehen.

Ragout: Ein Miſchgericht von gekochtem, gedünſtetem oder gebratenem Geflügel, Wild, Fiſchen, Bries mit verſchiedenen Gemüſen, z. B. Erbſen, Spargelköpfen, auch Champignons, Zunge, Schinken; mit brauner oder lichter Butterſauce gebunden.

Schneeſchlagen: Eiklar (es darf kein Dotter darunter kommen) in einem Schneekeſſel mit der Rute zu feſtem Schaum ſchlagen, bis er ſehr feſt iſt, da ſonſt die Speiſen leicht ſpeckig werden. Er darf dann nur leicht eingemengt werden.

Soufflé: Auflauf oder Koch.

Stauben: So viel Mehl einer Speiſe zuſetzen, als nötig iſt, um ſie dicklich zu machen.

Tablieren: Beim Abrühren eines Schokoladeguſſes die am Rande des Schneekeſſels haftende Schokolade mit dem Kochlöffel herunterſchaben und mitverrühren.

Waſſerbad: Verſchiedene Speiſen, welche nicht mehr kochen ſollen, werden, um warm zu bleiben, in eine Kaſſerolle mit heißem Waſſer geſtellt, z. B. sauce hollandaise.

Zur Nahrungs- u. Genußmittellehre.

Die nachstehenden kurzen Ausführungen aus der Nahrungs- und Genußmittellehre haben lediglich den Zweck, das Menu- und Kochbuch theoretisch zu ergänzen und zu unterstützen und das Verständnis für eine nach richtigen Grundsätzen geleitete Küche zu wecken. Sie sollen nicht ein Lehrbuch ersetzen, sondern zu dem Studium eines solchen anspornen.

1. Die Ernährung.

Der Hauptzweck der Ernährung ist, den Körper, der sich durch die Lebenstätigkeit ebensowohl wie durch die Arbeit verbraucht und abnützt, immer wieder aufzubauen und ihm diejenigen Stoffe — Nährstoffe — zuzuführen, die er einerseits als Ersatzmittel für die verbrauchten Körperbestandteile, andererseits als Wärme- und Kraftquelle notwendig hat. Es sind dies 1. Die stickstoffhältigen Eiweißkörper, die zur Blut- und Gewebebildung unerläßlich sind; 2. Fett, das zur Erzeugung von Wärme dient und die Erhaltung des aufgespeicherten Eiweißes begünstigt; 3. die aus Kohlenstoff und Wasser bestehenden Kohlenhydrate (zu ihnen gehören Stärke und Zucker), die durch ihre Verbrennung Wärme liefern und wie die Fette Kraftquellen sind; 4. Salze und mineralische Bestandteile zum Aufbau der Knochen und zur Blutbildung; 5. Wasser zur Lösung der Nahrungsmittel und zur Regelung des Stoffwechsels und der Körperwärme. Ein erwachsener Mensch von 70 kg Körpergewicht bedarf bei mittlerer Arbeit einer täglichen Nährstoffaufnahme von 100—120 g Eiweißstoffen, 56 g Fett, 500 g Kohlenhydraten, 30 g Salzen und 2800 g Wasser. Für Kinder ergeben sich 39 g Eiweiß, 21 g Fett und 80 g Kohlenhydrate. Allein mit Ausnahme des Brotes enthält keines unserer Nahrungsmittel alle notwendigen Nährstoffe im richtigen Ausmaße. So fehlen den Eiern und den Fleischsorten die Kohlenhydrate, die im Mehl, Gemüse und in anderen pflanzlichen Nahrungsmitteln reichlich enthalten sind. Es müßte sich demnach die richtige Zufuhr für einen Menschen von 70 kg Körpergewicht etwa folgendermaßen zusammensetzen: 750 g Brot oder 470 g Mehl; 212 g Fleisch, (230 g vom Fleischer, d. h. mit Knochen und Fett); 35 g Fett zum Kochen; 200 g Reis oder entsprechendes Gemüse.

Diese Mengen richten sich nicht nur nach dem Gewicht, der Größe des Körpers, dem Alter und dem Gesundheitszustande eines Menschen, sondern auch nach Klima und Jahreszeit und Beschäftigung. So können die schwer

verdaulichen fett- und stärkemehlhaltigen Nährstoffe bei viel Körperbewegung und viel Aufenthalt im Freien leichter bewältigt werden, indes Kranken, Kindern und Menschen mit sitzender Lebensweise leicht verdauliche Speisen zu empfehlen sind; da die Fette Körperwärme erzeugen, wird die Fettzufuhr in kalten Ländern und im Winter eine größere sein müssen als in tropischen Gegenden und im Sommer; Salat und Obst sind wegen ihres hohen Wassergehaltes im Sommer von besonderem Wert.

Der wirkliche Nährwert eines Nahrungsmittels hängt nicht nur von der Art und Menge der in diesem enthaltenen Nährstoffe ab, sondern auch von seiner Verdaulichkeit. Wir nennen ein Nahrungsmittel verdaulich, wenn die Nährstoffe von unserem Körper aufgenommen, eingefügt und in Körperbestandteile verwandelt werden und jenes Nahrungsmittel ist das vollkommenste, das die größte Menge an körperaufbauenden Nährstoffen bei größter Verdaulichkeit enthält. Obgleich z. B, ein Ei von 6 dkg Gewicht ebensoviel Nährstoffe enthält wie 15 dkg Kuhmilch, so wird es doch an Nährwert von ihr übertroffen, weil es infolge seiner Nährsalze schwerer verdaulich ist als die Milch.

Nur die wenigsten Nahrungsmittel werden roh genossen, die meisten müssen durch Kochen, Braten, Dünsten, Backen und Einlegen zubereitet werden, um die Tätigkeit der Verdauungswerkzeuge fördern und unterstützen zu können. Die Veränderungen, die sie beim Zubereiten erleiden, sind für die Ernährung nicht gleichgültig und müssen daher wohl beachtet werden. Kocht man z. B. Gemüse in viel Wasser, so werden die so sehr wichtigen Nährsalze ausgelaugt. Gemüse sollen also vorzugsweise nur gedämpft werden. Nur Fisolen werden in viel Wasser gekocht, damit sie ihre grüne Farbe behalten.

Wenn nun die Küche einerseits darauf bedacht sein muß, die Verdaulichkeit der Speisen zu erhöhen und demgemäß beispielsweise die Hülsenfrüchte in Püreeform zubereitet, so hat sie anderseits die Aufgabe, die Eßlust zu wecken und zu erhalten und dies durch Wohlgeschmack der Speisen und Abwechslung zu erreichen und ihnen neben dem Nährwert auch einen Genußwert zu verleihen.

2. Die Milch.

Die Milch enthält in verdaulichster Form alle Nährstoffe und zwar (in sehr viel Wasser aufgelöst) Käsestoff, Eiweiß, Milchzucker und Salze sowie Fett und ist daher ein vollkommenes Nahrungsmittel.

Arten: Wir genießen ausschließlich Kuhmilch, statt derer arme Landleute Ziegenmilch verwenden; die am leichtesten verdauliche Eselsmilch wird bei uns nur an Kranke und schwächliche Kinder verabreicht. Man unterscheidet Voll- und Magermilch. Vollmilch ist jene, die beim Melken erhalten wird. Sie hat eine gelbliche Farbe. Wird ihr der Rahm abgeschöpft, so bleibt die bläuliche Magermilch zurück, die ebenfalls sehr nahrhaft ist, da sie nur in ihrem geringeren Fettgehalt hinter der Vollmilch zurücksteht, was aber beim Kochen und Backen durch Zusatz von Fett wieder ausgeglichen werden kann. Da sie billiger ist als die Vollmilch, ist sie für die Volksernährung äußerst wichtig. Nachdem der

Magermilch die Fettstoffe entzogen wurden, kann sie, wenn sie aufkocht, nicht steigen wie die Vollmilch. Wenn sie den Siedepunkt erreicht hat, wallt sie ganz leicht, worauf man sogleich Grieß oder Mehl u. s. w. einkocht.

Nährwert: Ihrer Verdaulichkeit wegen soll Milch für das erste halbe Lebensjahr die ausschließliche Nahrung des Kindes sein. Soll Kuhmilch die Muttermilch ersetzen, dann muß sie mit Wasser verdünnt und durch Zusatz von Milchzucker versüßt werden. Nur dann, wenn die Kinder Milch allein nicht vertragen, darf man ihr Kindermehl zusetzen. Kleinen Kindern Speisen von Magermilch zu verabreichen, erscheint nicht ratsam. Der Mangel an Fett müßte durch Hinzugabe von Butter ausgeglichen werden, diese ist aber nicht leicht verdaulich. Grieß-, Reis- und Kindskoch sollen also für kleine Kinder nur von Vollmilch gekocht werden.

Kennzeichen: Unverfälschte Milch sinkt im Wasser unter; ein Tropfen darf, auf den Fingernagel gegossen, nicht zerrinnen, sondern muß seine Form beibehalten.

Verwendbarkeit: In der rohen Milch finden sich manchmal Krankheitskeime, die entweder von kranken Tieren herrühren oder durch Unsauberkeit entstanden sind. Deshalb soll Milch, namentlich, wenn sie für kleine Kinder und Kranke bestimmt ist, niemals roh, sondern nur abgekocht genossen werden u. zw. soll man die Milch ungefähr 10 Minuten kochend erhalten, damit sie ganz keimfrei werde. Sie soll aber nicht zweimal aufgekocht werden, da sie dadurch schwerer verdaulich wird. Bei Gewittern und in der Wärme wird die Milch rasch sauer, weshalb man sie sofort nach dem Bezug abkochen muß und ihr hiebei eine Prise Salz, Zucker oder Natron zusetzen kann. Die Konservierung der Milch geschieht durch Aufbewahrung an kalten Orten oder durch Gefrieren nach dem Abkochen. Gefrorene Milch ist dick, breiartig, haltbar, ohne das Aroma zu verlieren. Kondensierte Milch, die in verlöteten Blechbüchsen in den Handel gebracht wird, ist mit Zucker dick eingedampfte Milch, die vor dem Gebrauch mit Wasser verdünnt wird. Kondensierte und gefrorene Milch läßt man zuerst zergehen, ehe man sie abkocht.

Aufbewahrung: Milch bewahre man stets an kühlen Orten oder in kaltem, öfter erneuertem Wasser auf. Zinkgefäße dürfen nicht als Milchbehälter benützt werden, weil sich darin gesundheitsschädliches milchsaures Zink bildet. Da Milch außerordentlich leicht fremde Gerüche anzieht, darf sie nicht nahe von sauren oder scharf riechenden Nahrungsmitteln stehen und in dem zum Abkochen der Milch bestimmten Gefäßen soll nichts anderes gekocht werden.

Milcherzeugnisse: Aus Milch wird Rahm (Sahne), Butter, Buttermilch, saure Milch, Topfen (Quark), Molken und Käse erzeugt. Sahne oder Rahm ist das sich an der Oberfläche ansetzende Fett. Schlagobers ist am fettreichsten. Aus dem süßen oder sauren Rahm wird durch Schütteln oder Schlagen die Butter gewonnen, die unter allen Fetten den größten Wohlgeschmack hat und sehr leicht verdaulich ist. Die beste Butter ist die aus süßem Rahm hergestellte sogenannte Tee- oder Molkereibutter; die Koch- oder Landbutter, aus saurem Rahm gewonnen, ist fester. Butter wird oft gefärbt, gefälscht oder mit alter Butter vermischt, verliert dann den glatten Strich und schmeckt beißend. Aus der sauren Milch, die — als leicht verdaulich — gerne gegessen wird, bereitet man Topfen (Quark), der auch aus Magermilch gewonnen werden kann, und Käse. Topfen ist ein Magerkäse, sehr nahrhaft, billig und zu verschiedenen

Mehlspeisen zu gebrauchen. Er wird oft mit abgekochten Kartoffeln verfälscht und schmeckt dann bitter. Die Fett- oder Sahnenkäse, die in weiche und harte Käse zerfallen, sind wegen ihres hohen Eiweiß- und Fettgehaltes für gesunde Menschen ein vorzügliches Nahrungsmittel.

Zu den Milcherzeugnissen gehören auch die äußerst gesunden und wohlschmeckenden, durch Pilze erzeugten Kefirmilch und Yoghurt, die auch aus Magermilch hergestellt werden können.

3. Das Ei.

Bestandteile: Die Eier bestehen innerhalb der porösen, kalkhaltigen Schale aus Dotter und Eiweiß, die beide in feine Häutchen eingehüllt sind. Der Dotter enthält Eiweiß, Fett und mineralische Bestandteile, darunter auch Schwefel, (der Silberlöffel schwarz beschlägt). Das Eiweiß ist eine stickstoffhältige Verbindung von Wasser und festen Bestandteilen und entwickelt, da es auch ein wenig Schwefel enthält, bei seiner Zersetzung (faule Eier) Schwefelwasserstoff.

Arten: Man verwendet ausschließlich Hühnereier, obgleich Enten- und Gänseeier ebenso genießbar sind.

Nährwert: Eier sind sehr nahrhaft; der Nährwert eines Eies von 5 dkg Gewicht kommt dem von 15 dkg Kuhmilch oder 4 dkg fettem Fleisch gleich.

Verwendung und Verdaulichkeit: Eier werden roh, gekocht und gebraten gegessen, bilden den Grundstock vieler Speisen, dienen zum Legieren (Binden) anderer Nahrungsmittel und müssen, da sie selber fettarm sind, mit fettreichen Substanzen wie Rahm, Butter u, s. w. verbunden werden. Weich gekochte Eier sind leicht verdaulich und spielen in der Krankenkost als Zusatz zu Suppe, Wein, Bier, Milch und Kakao eine große Rolle. Hartgekocht sind sie schwerer verdaulich, müssen gut gekaut und mit Brot, Salat oder Senf genossen werden. Wegen der porösen Schale muß man sie waschen. Zum Weichkochen braucht man $2^1/_2$—4, zum Hartkochen 12 Minuten. Das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen, als Lockerungsmittel anderer Nahrungsmittel, wie Mehl, verwendet. Eierklar kann selbst unzugedeckt einige Tage aufbewahrt werden, Dotter ist auch zugedeckt nur einen Tag haltbar.

Aufbewahrung: Um auch für den Winter — für die Hennen beginnt im September die Mauserzeit — Eier zu haben, werden Frühjahrseier in Spreu oder Kalkmilch gelegt oder mit Wachs, Öl, Gummi oder Wasserglas überstrichen, um der durch die Poren der Schale ins Innere dringenden Luft den Zutritt abzusperren. Kalkeier haben eine dünne rauhe Schale. Augusteier können an kühlen Orten aufbewahrt werden, ohne daß sie verderben, müssen jedoch auf dem Eierständer öfter umgewendet werden.

Kennzeichen: Ältere Eier vertrocknen, füllen die Schale nicht mehr ganz aus und geben daher beim Schütteln ein leicht klapperndes Geräusch. Gute Eier müssen, gegen das Licht gehalten, klar sein, ihr spitzes Ende fühlt sich, auf die Zungenspitze gehalten, kalt, ihr stumpfes Ende warm an. Im Wasser sinken frische Eier unter, ältere stellen sich auf. Solche können nicht mehr zum Hart- und Weichkochen, wohl aber zum Verkochen genommen werden.

4. Das Fleisch.

Das Fleisch, die Muskelmasse der Schlachttiere, des Wildes, des Geflügels und der Fische, stellt nächst der Milch das wertvollste Nahrungsmittel dar, weil es in geringer Menge ebensoviel Eiweiß bietet wie andere Nahrungsmittel in viel größeren Quantitäten und daher an die Verdauungstätigkeit viel geringere Anforderungen stellt.

Arten: Nach dem Blutgehalt unterscheidet man: 1. Das rote Fleisch von Rind, Schaf und Schwein; 2. Das weiße Fleisch der Kälber, Ferkel, Lämmer und Zicklein, des Geflügels und der Fische (das weiße Fleisch, nämlich Kalb-, Hühner- und Taubenfleisch ist Kranken- und Rekonvaleszentenkost); 3. Das schwarze Fleisch des Wildes und Wildgeflügels. Unter Fleisch im engeren Sinne begreift man das Fleisch der Schlachttiere, nämlich Rind, Kalb, Schwein und Schaf.

Bestandteile: Das Fleisch besteht aus den Fleischfasern, dem Fleischsaft, der in den feinsten Röhrchen enthalten ist und den mit den Fasern verwachsenen Fettgeweben.

Nährwert: An Nährstoffen enthält es mit Ausnahme der Kohlenhydrate alle Bestandteile unseres Körpers u. zw. Wasser, Eiweißkörper, Fett, Leimsubstanz, mineralische Bestandteile und wohlschmeckende Extraktivstoffe; an Eiweißgehalt wird es (namentlich das rote Fleisch) nur von Käse und Erbsen übertroffen, darf aber eben deshalb von manchen Kranken (Gicht-, Nieren- und Zuckerkranken) nicht genossen werden.

Verdaulichkeit: Die leichtere oder schwerere Verdaulichkeit hängt im allgemeinen von Alter, Geschlecht und Fütterung der Tiere ab. Am leichtesten ist weißes Fleisch, auch zarter roher Schinken und geschabtes Rindfleisch. Unter den roten Sorten ist am verdaulichsten das Fleisch mit lockeren, weichen Fasern (Schweinefleisch mit härteren Muskelfasern ist daher schwerer verdaulich). Diese von Natur aus vorhandenen lockeren, weichen Fasern auch im zubereiteten Zustande zu erhalten, ist die Aufgabe der Küche. Durch Einlegen in Essig oder saurer Milch wird das Fleisch mürbe. Das Fleisch frisch geschlachteter Tiere ist zähe und wenig wohlschmeckend; es soll darum auch erst frühestens 48 Stunden nach dem Schlachten verwendet werden.

Kennzeichen: Gesundes Fleisch ist hellrot, hat einen schwachen Glanz, eine frische Farbe, einen gesunden, nicht unangenehmen Fleischgeruch, ist saftig, fest und elastisch und darf beim Drücken den Finger kaum feucht machen. Rindfleisch soll marmoriert, d. h. von Fettfasern durchzogen, das Fett weiß, fest und körnig sein. Kalbfleisch muß blaßrot, weich sein und an den Nieren und Keulen reichliches Fett aufweisen. Schweinefleisch soll eine dünne, weiße (nicht hellgelbe) Schwarte haben, hellrot und mit Fett durchwachsen sein. Da alles auf den Markt kommende Fleisch behördlich untersucht wird, ist die Gefahr des Genusses kranker oder finnenhältiger Tiere nicht groß; überdies werden durch längeres Kochen und Braten die bandwurmerzeugenden Finnen vernichtet.

Verwendung: Das Fleisch wird zur Herstellung von Suppen, zu selbständigen Hauptgerichten, zur Wursterzeugung, zu Fleischextrakt, Bouillonkapseln und Suppenwürfeln verwendet.

Zubereitung: Das Fleisch kann gekocht, gebraten und gedämpft werden. Vor dem Zustellen muß es schnell (um das Auslaugen des eiweißhaltigen Fleischsaftes zu verhindern) gewaschen und auf einem naßgemachten Brette geklopft werden. Manches Fleisch u. zw. Braten, wird nur abgewischt. Die Zubereitungszeit ist je nach dem Alter des Tieres, der Sorte und Menge verschieden.

Aufbewahrung: Frisch geschlachtetes Fleisch läßt sich in Kälteräumen (argentinisches und australisches Fleisch), durch Kochen in Dunst (Rex- und Weckapparat), durch Einlegen in Essig und durch Einsalzen für einige Zeit haltbar machen. Selchfleisch hält sich monatelang, Konservenfleisch jahrelang.

a) Das Rind.

Bei ihm unterscheidet man hinteres und vorderes Fleisch. Ersteres ist von dunklerer Farbe, weniger fett, wohlschmeckender, nahrhafter und darum auch teurer als das vordere. Es eignet sich zum Kochen, Braten und Dünsten, während das vordere Fleisch, das heller, fetter und weniger nahrhaft ist, sich hauptsächlich zum Kochen eignet und gute Suppen gibt. Zum vorderen Fleisch rechnet man das dicke Kügerl, das magere und das fette Mäusel (der Abschluß des Schulterschwanzels), den Brustkern und das Kren- und Bauchfleisch.

Vom hinteren Fleisch eignet sich zum Kochen jede Sorte, mit Ausnahme von Lungenbraten und dem Mittelstück des Zapfens. Saftige Stücke sind Beiried, Hüferschwanzel, Kruspelspitz, Riedhüfel, Schulterschwanzel und dessen seitlicher Abschluß, das Schulterscherzel, Zwergried und dicker Spitz; doch lassen sie sich weniger schön tranchieren als das weiße Scherzel (Ortsschwanzel), das schwarze Scherzel (geschnattes Schwanzel) und das Tafelstück (auch Tafelspitz genannt, der obere Teil des Hüferschwanzels).

Die erste und beste Gattung ist der Lungenbraten. Er liegt im Innern des Rumpfes und ist mit der Beiried überdeckt. Er besteht aus drei Teilen: dem Zapfen, dem Mittelstück und dem Spitz. Am besten ist das Mittelstück. Schneidet man davon zweifingerbreite Stücke herunter, so erhält man die Beefsteaks. Ein doppeltdickes Beefsteak nennt man Chateaubriand. Das unzerteilte Mittelstück kann man als Lungenbraten oder englisches Filet zubereiten. Es eignet sich auch zum Dünsten. Zapfen und Spitz ergeben ein saftiges Gulyas.

Die nächste Gattung ist Beiried, woraus man Rinds-, Saft-, Speckbraten, Boeuf à la Mode und Roastbeef bereitet. Ein dickes, ungefähr 30—35 dkg schweres Stück davon heißt Rumpsteak, ein doppeltes Rumpsteak Entrecote; dieses wird zumeist auf dem Rost gebraten.

Der Beiriedanschnitt heißt cot de boeuf. Die Fortsetzung von Beiried ist der Roastbraten, der auf verschiedene Art zubereitet wird. Der Schlegel zerfällt in das Hüferschwanzel, das Tafelstück, das schwarze und das weiße Scherzel, welch letztere trockener sind als Hüferschwanzel und Tafelstück. Der innerste Teil der Keule ist der Rindszapfen, der hauptsächlich zum Faschieren genommen wird. Dünne Stücke davon werden als Rindsschnitzel gebraten oder gebacken. Beim Halse sind Schulterschwanzel und Schulterscherzel; sie sind ebenfalls noch gute Sorten. Unterhalb des Schulterschwanzels, gegen die Spitzgattungen zu, sind das vordere und hintere Ausgelöste, die wie die Wadschunken ein gutes Gulyas geben.

Der Schweif, auch Ochſenſchlepp genannt, kann wie die Knochen als Zugabe oder zur Bereitung der ſehr kräftigen Oxtailſuppe genommen werden. Das Rindsfett heißt Kernfett, wird wie der Schweinsfilz und meiſt mit ſolchem zuſammen ausgelaſſen und gibt dann ein gutes Schmalz. Die Zunge wird geſelcht.

b) Das Kalb.

Je weißer das Kalbfleiſch iſt, deſto jünger iſt das Tier geweſen.

Vom Kalb verwendet man den Schlegel, den Nierenbraten, die Schulter, die Bruſt und den Wadſchunken. Der Schlegel, das beſte Stück, ſetzt ſich aus der Nuß, aus welcher die Kalbsſteaks hergeſtellt werden, dem Fricandeau und dem Kaiſerſchnitzel zuſammen. Die zwei erſteren können auch einzeln gekauft werden, ſind jedoch ſehr teuer. Aus dem Schlegel macht man Natur-, Wiener-, Paprika- und Rahmſchnitzel. Von 2. Gattung ſind der Schlußbraten (das Stück zwiſchen Schlegel und Nierenbraten) und das in den hinteren Wadſchunken übergehende Schlegelſtutzerl; beide werden zum Braten und Dünſten genommen. Vom Nierenbraten (2. Sorte) werden Kotelettes hergeſtellt und als Kotelettes à la Palermo, à la Nelſen u. ſ. w. verſchiedenartig zubereitet.

Als Nierenbratenkoteletts werden ſie raſch abgebraten oder gebacken. Der Nierenbraten wird auch gerollt, gebunden und wie die Kalbsſchulter gebraten. (Man verlangt vom Fleiſchhauer das Stück mit der Niere und läßt den Anſchnitt [Kotelettes] und die oberen Knochen weghacken).

Dem Nierenbraten ſchließen ſich gegen den Hals zu die vorderen Karrees (4. Sorte) und die Schulter an. Dieſe kann gedünſtet, gekocht, gebraten und, wenn ſie ausgelöſt iſt, auch gerollt werden. Vorne beim Halſe liegt das Bries (die Thymusdrüſe), die von 1. Gattung iſt. Die Bruſt iſt der mittlere Teil des Rumpfes und geht in das Wammerl über. Sie wird mit einer Fülle gebraten. Aus Schulter und Stutzerl macht man Einmachfleiſch, das beſonders für Kranke geeignet iſt, die Füße werden gekocht, gebacken oder zu Aſpik verwendet, aus dem Kopf gewinnt man die Ragoutſuppe. Die Lunge (das Beuſchel), das Hirn, die Leber geben ſelbſtändige Gerichte und ſind beſſer als die des Schweines. Die Zunge wird zuerſt gekocht, dann gebacken.

c) Das Schwein.

Das Schwein iſt zwar weniger nährhaft als das Rind und der in der Wiener Küche wenig verwendete Hammel, aber wegen der Haltbarkeit des Fleiſches und deſſen Wohlgeſchmack allgemein ſehr beliebt.

Es beſteht aus den langen und kurzen Karrees, dem darunter (inwendig) liegenden Jungfern- oder Lungenbraten, dem Schlegel (der Keule), der Schulter und dem gegen den Kopf zu liegenden Schopfbraten, der Bruſt und den Wadſchunken.

Der Schlegel kann im ganzen gedünſtet, gebraten, aber auch geſelcht werden. Der innere Teil des Schenkels heißt Schal und iſt 2. Gattung. Vom Schlegel ſchneidet man die Schnitzel zum Backen herunter, der Lungenbraten wird gebraten, ebenſo die Bruſt, welche auch gefüllt werden kann, Karrees und Schopfbraten kann man ſelchen, Schultern und Wadſchunken dünſten oder zu Gulyas nehmen, die Füße kochen, hauptſächlich zu Aſpik verwenden.

Man unterscheidet das Abgezogene und das Jungschweinefleisch. Ersteres ist von einem älteren Tier, von dem das Fett mit der Haut abgezogen wird. Dieses — das Fett mit der Haut — gibt den geselchten Spickspeck, das ungeselchte Fett ohne Haut ist der Filz. Die Haut wird zu Aspik verwendet, Kopf, Beine, Bauchfleisch werden gekocht und mit Kren serviert (Krenfleisch). Beuschel, Hirn, Leber, Niere werden wie beim Kalb verwendet, Gedärme und Leber zu Würsten genommen, die Zunge geselcht und gekocht.

Man unterscheidet Speck- und Bauchfilz. Ersterer liefert das beste und festeste Fett und wird hauptsächlich zum Backen genommen, gibt aber mehr Rückstand (Krammeln oder Grieben) als der Bauchfilz. Man schneidet ihn kleinwürflig, gibt ihn mit etwas Wasser in einen Häfen und bringt ihn unter Umrühren zum Kochen. Wenn die Krammeln hellbraun sind, ist das Schmalz fertig. Es wird durch die Krammelpresse gedrückt und erst verwendet, wenn es steif geworden ist. Die Krammeln sind verwendbar. Man kann den Filz auch schneiden und faschieren.

Minderwertiges Schmalz erkennt man an der glatten Oberfläche, während diese bei gutem Speckschmalz ein kristallinisches Gepräge hat.

d) Die Eingeweide.

Unter Eingeweide begreift man die inneren Teile der Tiere. Jene der höheren Tiere ergeben vielfach verwendete Nahrungsmittel.

Arten: Man rechnet dazu: Hirn, Zunge, Bries (die Thymusdrüse des Kalbes, die dann beim Rind verkümmert), Lunge, Herz, Milz, Nieren, das Gekröse (Magen und Gedärme), Rindermagen (Löser oder Kuttelflecke) und Kuheuter. Hirn, Bries, Gans- und Kalbsleber sind teuer.

Bestandteile und Nährwert: Sie enthalten Eiweiß, Fett, leimgebende Gewebe und Salze. Bries (auch Kalbsmilch oder Bröschen genannt) und Hirn haben sehr viel lösliches Eiweiß, ebenso die Nieren, indes Lungen und Milz blutreich sind. Infolgedessen haben die Eingeweide fast ebensoviel Nährwert wie das Fleisch. Einige sind ihres niederen Preises wegen beliebte Volksnahrungsmittel.

Verdaulichkeit: Zufolge ihrer glatten Muskelfasern sind sie schwerer verdaulich als das Muskelfleisch mit seinen gestreiften Fasern. Nur Zunge und Bries sind leicht verdaulich. Deshalb und weil es unter allen Nahrungsmitteln das meiste lösliche Eiweiß enthält, ist Bries eine Krankenspeise.

Haltbarkeit: Eingeweide verderben schnell und dürfen daher nicht liegen bleiben.

Verwendung: Einige können wie Fleisch gekocht oder gebacken oder geselcht (geräuchert) werden, doch darf man sie nicht klopfen. Aus Leber Blut und Gedärmen werden Würste bereitet. Die appetitliche rote Farbe derselben rührt von verschiedenen Salzen her, die jedoch den Geschmack beeinträchtigen. Im Wurstzeug entwickelt sich in sehr heißer Jahreszeit das Wurstgift, das schwere Krankheitserscheinungen hervorruft. Überdies wird oft das Wurstfleisch in unverantwortlicher Weise gefälscht, so daß beim Genusse Vorsicht geboten ist.

5. Die Fische.

Sie sind ein in unseren Gegenden noch viel zu wenig ausgenütztes, dem Fleisch der Säugetiere fast ebenbürtiges Nahrungsmittel.

Arten: Von unseren Fluß- und Teichfischen kommen die teueren: Karpfen, Hecht, Schill oder Zander (der Plattenseer Schill heißt Fogosch), Forelle, Lachs und Aal auf den Tisch; billig sind: Rotauge, Weißfische und Barsch. Seefische sind: Branzin, Tunfisch (beide teuer), Seezunge, Flunder, Makrele, Stein- und Goldbutt, Hechtdorsch, Sardinen und Sardellen als Adriafische; Flunder, Schellfisch, Heilbutt, Angler, Kabeljau oder Stockfisch, Stör, Hering und Sprotte als Nord- und Ostseefische. Unter ihnen ist der Stockfisch der billigste.

Nährwert: Fische enthalten viel Eiweiß (beim Stockfisch 26 %), Fett (Aal und Hering) und Nährsalze und sollten daher in der Volksernährung an erster Stelle stehen. Nur sättigt Fischfleisch wenig, ist daher mageren Menschen zu empfehlen, bei Abmagerungskuren aber verboten.

Verdaulichkeit: Diese hängt vom Fettgehalt ab, das fettreiche Fischfleisch ist der Zusammensetzung des Fettes wegen schwerer verdaulich. Fettarm sind Hecht, Karpfen und Schellfisch.

Haltbarkeit: Fische besitzen nur geringe Haltbarkeit und verlieren durch jede Art Aufbewahrung an Geschmack. Flußfische sollen daher lebend eingekauft werden; Seefische werden in Eisverpackung versendet.

Kennzeichen: Sind tote Fische noch frisch, dann haben sie einen frischen Geruch, durchsichtige, hervorstehende Augen, derbes, festes Fleisch, kräftig rote Kiemen (doch werden diese öfters gefärbt). Die Schuppen dürfen nicht von einer zähen, schleimigen Masse überzogen sein. Sinkt der Fisch im Wasser unter, dann hat er noch sein volles Gewicht und ist frisch; andernfalls, wenn sich durch die bereits eingetretene Fäulnis Gase entwickelt haben, schwimmt er obenauf. Flußfische dürfen nicht auf dem Rücken liegen. Hecht, Lachs und Schill werden zumeist schon geschlachtet, Karpfen, Forelle u. a. zumeist lebend verkauft. Kauft man von großen Seefischen einzelne Teile, ist darauf zu achten, daß das Fleisch elastisch ist und an das Skelett fest anschließt.

Zubereitung: Fluß- wie Seefische werden gebacken, gebraten (auch auf dem Rost) oder blau gekocht und ebensowohl warm wie kalt verzehrt. Sie werden gegen den Kopf zu vorsichtig geschuppt, an der Unterseite von der Öffnung bis zum Kopf aufgeschnitten und ausgenommen, wobei man die Galle nicht zerdrücken darf. (Beim Hecht liegt sie beim Kopf.) Forelle, Hecht und Karpfen behalten die Augen, die bei letzterem als Leckerbissen gelten; bei den übrigen Fischen werden sie entfernt, ebenso die Kiemen, die Flossen abgeschnitten, der Fisch einigemale innen und außen gut ausgewaschen; Fische, die wie z. B. Hecht und Schill im ganzen auf den Tisch kommen, müssen mit einem Tuch gut ausgetrocknet werden. Beim Karpfen, der mitunter auf böhmische Art (Schwarzfisch) zubereitet wird, wäscht man den Leib statt mit Wasser zuerst mit Essig aus und verwendet das sich ergebende Blut zur Sauce. Große Fische schneidet man in Scheiben. Manche Fische, z. B. die Forellen, brauchen nicht geschuppt zu werden. Forellen dürfen erst unmittelbar vor der Verwendung getötet werden, da sie sonst nicht blau werden. — Bei einigen Seefischen wird die Haut abgezogen. — Um den Seefischen den manchen Personen unangenehmen See-

wassergeruch zu nehmen, legt man sie entweder in eine ganz schwache Lösung von Übermangansaurem Kalk oder in Milchwasser; oder man betupft sie mit Zitronensaft. Durch längeres Liegen im Wasser werden sie ausgelaugt und verlieren an Geschmack.

Der weibliche Fisch heißt Rogner. Die Eier (Rogen, im rohen Zustand grün) werden beim Karpfen als Beuschel zur Fischbeuschelsuppe verwendet. Der Rogner gibt weniger Fleisch als der Milchner (der männliche Fisch).

Die Karpfen kommen das ganze Jahr auf den Markt, sind aber vom Oktober bis März am besten; Forellen von Mai bis Oktober, Hechte von Mai bis Februar, Schill von Mai bis April. Zur Schonzeit dürfen Fische nicht gefangen werden.

Aufbewahrung: Ausgeweidete Seefische können in Eis einige Tage aufbewahrt werden. Für längere Zeit macht man sie durch Einsalzen (Pökeln), durch Räuchern oder Einlegen in Aspik (Gallerte), Essig oder Öl haltbar. In verdorbenen Fischen entwickelt sich das Fischgift, das dieselben Vergiftungserscheinungen hervorruft wie Wurst- und Fleischgift. Gefrorene Fische dürfen nicht in kaltem, sondern müssen in lauem Wasser aufgetaut werden.

6. Das Geflügel.

Unter Geflügel versteht man die in der Haus- und Landwirtschaft gezüchteten Vögel.

Arten: Dazu gehören das Haushuhn (Kapaune: die gemästeten jungen Hähne; Poularden: die gemästeten jungen Hennen), Ente, Gans, Taube, Truthahn (Indian).

Nährwert: Das Geflügelfleisch enthält ebensoviel Eiweißkörper, aber weniger Fett, Salze und Blut wie das Fleisch der Schlachttiere und ist sehr nahrhaft.

Verdaulichkeit: Sie hängt von der Gattung, dem Alter, dem Geschlecht und der Fütterung ab. Gänse- und Truthahnfleisch ist schwerer verdaulich als das zartere, feinfaserige Fleisch der jungen Hühner und Tauben; diese sind am leichtesten verdaulich (Krankenkost). Poularden sind zarter als die Kapaunen, diese wieder wohlschmeckender.

Kennzeichen: Das geschlachtete junge Geflügel erkennt man an dem weicheren Brustbein und dem weißen Steiß; die Beine dürfen noch nicht zu stark und steif sein, der Schnabel nicht hart, die Federn müssen sich leicht herausziehen lassen. Das junge Geflügel ist im ganzen schwächer gebaut als das alte, die Haut der alten Tiere ist gröber.

Verwendbarkeit: Vom Geflügel verwendet man nicht nur das Fleisch, sondern auch die inneren Teile, wie Leber, Herz und Magen (das Junge), die gute Suppen ergeben. Die Leber gemästeter Gänse wird gebraten oder zu Pasteten verwendet. Das Gänsefett wird wie das Schweineschmalz ausgelassen und, mit diesem (damit es fester wird) gemischt, wie das reine Schweineschmalz zum Kochen und Backen genommen.

Haltbarkeit: Geflügel ist in Kälteräumen einige Tage haltbar. In Ermanglung von Eis schlägt man es, um es 1 Tag frisch zu erhalten, in ein nasses Tuch ein.

Zubereitung: Das Geflügel wird gekocht oder gebraten oder gebacken Einjährige Hühner eignen sich nicht mehr zum Braten, sie werden gekocht und als Einmachhühner (Paprikahühner) zubereitet. Zum Backen nimmt man die ganz jungen Hühner.

Das Geflügel wird gleich nach dem Schlachten gerupft. Die Gans wird darnach mit gestoßenem Kolophonium eingerieben und mit kochendem Wasser abgebrüht und fertig geputzt. Kopf, Hals, Füße, Flügel werden beim Gelenk abgehackt, die Augen entfernt, die Beine für einige Augenblicke ins heiße Wasser gehalten, damit man die Haut abstreifen kann, die Krallen abgehackt. Die Gans wird dann von der Öffnung an bis zum Brustbein aufgeschnitten, unten die Drüse entfernt, das Innere herausgenommen, Leber, Magen und Herz von den Gedärmen getrennt und die Galle vorsichtig von der Leber abgeschnitten. Der Magen wird aufgeschnitten, der innere Sack herausgerissen, alles mehrmals gut ausgewaschen; ebenso wird der Rumpf innen und außen gewaschen.

Das Huhn wird nach dem Schlachten sogleich auf trockenem Weg gerupft. Darnach werden Kopf, Hals, Beine und Flügel beim Gelenk abgehackt, flammiert, der Rumpf öfter ins heiße Wasser getaucht, damit man die Kielstrünke herausnehmen kann; ebenso hält man die anderen Teile ins Wasser und putzt und wäscht alles mit kaltem Wasser nach. Dann wird das gleiche Verfahren wie bei der Gans angewendet. Wird das Huhn als Back- oder Paprikahuhn hergerichtet, so wird es in die Hälfte geschnitten und nochmals halbiert. Wird es gebraten, so wird es dressiert, d. h. folgendermaßen hergerichtet: Das Huhn bleibt ganz, wird innen und außen gesalzen, die Füße werden gegen den Kopf zu aufgestellt, dann zieht man durch sie knapp beim Gelenk mittels Dressiernadel einen Spagat durch und bindet ihn auf dem Rücken zusammen, dreht das Huhn wieder um und drückt die Beine fest hinunter, damit der Brustkorb herausgepreßt wird. Nun sticht man mit der Nadel unten durch den einen Fuß, den Rumpf und den zweiten Fuß, wendet das Huhn und bindet es wieder auf dem Rücken zu. Auch die Flügel werden nach rückwärts gebunden. Das so dressierte Huhn wird mit der Brustseite nach unten in die Bratpfanne gelegt.

Enten werden ebenso wie die Gänse vorgerichtet, beide aber nicht wie das Huhn dressiert. Zubereitung: Siehe Gansbraten. Kapaune und Poularden werden nur gebraten, wie die Brathühner vorgerichtet, doch zumeist gespickt und gefüllt.

Enten und Gänse sind am besten im Juni und Juli, ältere im Oktober, November (Martinigänse). Hühner kommen das ganze Jahr auf den Tisch, Backhühner nur im Frühjahr.

7. Das Wild.

Man versteht darunter das Fleisch von Wald- und Feldtieren, das jagdmäßig erlegt wird.

Arten: Von Wild kommen für die einfachere Küche hauptsächlich Hase, Reh und Hirsch, viel weniger Wildschwein und Gemse, Rebhuhn, Fasan, Schnepfe, Wildente und das übrige Wildgeflügel in Betracht.

Nährwert: Es enthält weniger Wasser und Fett, aber mehr stickstoffhältige Bestandteile als die Haustiere, ist fester, derber und liefert ein kräftiges Nahrungsmittel. Das Fleisch der Männchen ist wohlschmeckender als das der Weibchen.

Kennzeichen: Kauft man ganze Tiere, muß man auf den Schußkanal achten. Dieser ist bei jagdmäßig erlegten Tieren mit Blut unterlaufen. — Wild mit zu starkem Fäulnisgeruch soll nicht mehr verwendet werden.

Verdaulichkeit: Infolge seiner stärkeren Muskelfasern ist es schwerer verdaulich als die Haustiere.

Verwendung: Vom Wild genießt man zumeist nur das Fleisch der Muskeln; nur der junge Hase wird seiner Billigkeit wegen gegessen.

Zubereitung: Um es mürbe zu machen, was schon durch die Zersetzung bewirkt wird, läßt man es einige Zeit kopfabwärts (nur Geflügel mit dem Kopf nach oben) in der Luft hängen, doch nicht bis zur Fäulnis. Es wird entweder gebraten oder gebeizt. Da das Fleisch wegen der Lebensweise des Wildes wenig Fett enthält, muß dieser Mangel durch Spicken ersetzt werden.

Hirsch und Rehschlegel werden, damit das Fleisch mürber werde, geklopft. Das Fleisch wird von Haut und Fett befreit, nicht gewaschen, gesalzen, gepfeffert, gespickt, mit Beize begossen und einige Stunden darin gelassen. Frisch geschossenes Wild und solches, das man konservieren will, läßt man einige Tage in der Beize.

Aufbewahrung: Um es aufzubewahren, darf ihm das Fell nicht abgezogen, Federwild darf nicht gerupft werden.

Wild ist am besten von Oktober bis Jänner. In der Schonzeit darf es nicht geschossen werden.

8. Das Fett.

Fette und Öle enthalten viel Kohlenstoff. Man benützt sie als Zutat zu fettarmen Nahrungsmitteln (wie Magermilch, Kartoffeln u. v. a.), um deren Nährwert zu erhöhen verwendet sie aber auch, um die Speisen schmackhafter und leichter verdaulich zu machen. Zuviel Fett ist jedoch schwer verdaulich und bewirkt einen krankhaften übermäßigen Fettansatz um die inneren Teile des menschlichen Körpers.

Arten: Es gibt tierisches, pflanzliches und künstliches Fett.

Tierische Fette sind: Butter, Rindstalg, Speck und Gänsefett. Unter ihnen ist die Butter am wohlschmeckendsten und am leichtesten verdaulich und darum zur Krankenkost ausschließlich zu verwenden. Doch ist sie teuer. Rindstalg (Kernfett) ist fest, die damit zubereiteten Speisen gerinnen leicht und sind schwerer verdaulich.

Pflanzliche Fette, die sich von den tierischen nur durch das Vorkommen unterscheiden, sind Kokosnußbutter oder Palmin und Öl. Palmin (auch Pflanzenfett, Kunerol, Ceres, Laureol genannt) gewinnt man aus dem Fleisch der Kokosnuß. Es ist billig, sehr leicht verdaulich, außerordentlich haltbar, schmilzt schon bei geringer Wärme und eignet sich besonders zum Backen, da

es nicht verbrennt. Öl ist in vielen Früchten und Pflanzensamen enthalten und wird durch Auspressen gewonnen. Das verbreitetste ist das Olivenöl, auch Speise- und Tafelöl genannt, die feinste Sorte das Provencer- oder Aixeröl, das aus Südfrankreich stammt und die Dalmatiner- und Istrianeröle ebenso wie das italienische an Güte übertrifft. Gutes Olivenöl ist gelblich und vollkommen klar. Es wird bei uns hauptsächlich zu Salat und Mayonnaise, zum Braten von Seefischen und zum Konservieren verschiedener Nahrungsmittel, in Italien aber zum Braten und Backen verwendet.

Ein künstliches Fett ist die Margarine, die aus dem Lungen- und Bauchfett (Kernfett) der Rinder und aus Milch oder aus gutem Pflanzenfett, Milch und verschiedenen Ölen hergestellt wird. Sie ist haltbar und wohlschmeckend, man darf aber keine zu billige Sorte verwenden.

Aufbewahrung: Fette und Öle müssen vor Wärme und Licht geschützt werden, da sie durch deren Einwirkung ranzig werden. Ölflaschen sollen nicht liegen.

9. Das Getreide.

Zu den Getreiden, deren Samen die verbreitetsten Nahrungsmittel liefern, gehören die inländischen: Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Buchweizen und Hirse und die ausländischen: Reis und Mais.

Bestandteile und Nährwert: Jedes Getreidekorn besteht aus einer festen Schale, unter der sich eine Schichte Kleber befindet, und dem eigentlichen Mehlkörper. Kleber enthält Eiweiß, der Mehlkörper Stärke (ein Kohlehydrat) und ebenfalls Kleber, in der Schale sind Nährsalze und Phosphor vertreten. Getreide ist daher sehr nahrhaft und wegen seines hohen Stärkegehaltes das wichtigste pflanzliche Nahrungsmittel. Reis enthält weniger Eiweiß, aber viel Stärke. Beim Mahlen der Getreidekörner wird die Schale (Kleie) abgelöst, wobei daran immer etwas von dem darunter befindlichen Kleber haften bleibt. In den minderen, den weniger fein gemahlenen Mehlsorten ist immer noch etwas Kleie enthalten und sie sind daher nahrhafter als die feineren Sorten, die jedoch leichter verdaulich sind.

Verwendung: Von Hirse, Reis und der abgerundeten Gerste (Graupen, Ulmergerstel) verwendet man die ganzen Körner, die auch trockene Gemüse heißen. Gequetschte Hafer-, Gersten- und Reiskörner heißen Flocken und dienen zu Suppeneinlagen und Brei. Grobgemahlener Weizen, Hafer, Gerste und Buchweizen sind die Grütze, unter ihnen ist Hafergrütze die nahrhafteste. Feingemahlene Grütze gibt den Grieß, unter dessen Sorten Weizen- und Maisgrieß die beliebtesten sind. Aus Roggenmehl bereitet man Brot, aus Weizenmehl Weißbrot und Semmeln, Teigwaren, Kuchen und andere Mehlspeisen; man verwendet es in der Einbrenn, zum Verdicken von Suppen, Brei und Gemüsen. Hafermehl (Quäcker Oats) dient zu Suppeneinlagen und als wesentlicher Bestandteil von Kraftmehlen. Zu Mehlspeisen benützt man auch Reis-, Mais- und Kartoffelmehl. Grünkornmehl (es stammt von einer in Tirol gebauten Weizenart, namens Dinkel), wird zu Suppen verwendet.

Zubereitung: Die trockenen Gemüse setzt man mit kaltem Wasser an, damit das Stärkemehl leicht aufquellen kann und läßt sie langsam kochen. Reis darf nicht gewaschen, sondern muß zwischen einem Tuch abgewischt werden, da er sonst an Nährstoff verliert.

Kennzeichen: Mehl muß einen angenehmen, nicht dumpfen Geruch haben, einen etwas süßlichen Geschmack, gelblichweiß sein und sich beim Zusammendrücken leicht ballen. Auch die trockenen Gemüse dürfen nicht dumpfig riechen.

10. Die Hefe (Germ).

Die Hefe hat die Aufgabe, den Teig in Gärung zu versetzen, wodurch er gelockert und das daraus bereitete Backwerk verdaulich gemacht wird. Sie besteht aus kleinen Pilzen, den sogenannten Sproßpilzen, die zum Gedeihen Wärme und Feuchtigkeit benötigen und wird entweder bei der Bierbrauerei gewonnen oder als Preßhefe fabriksmäßig aus Gerste, Mais und Roggen hergestellt.

Kennzeichen: Die Güte der vorzugsweise verwendeten Preßhefe erkennt man an ihrem frischen Geruch, ihrer grauweißen Farbe und ihrem feuchten Bruch.

Verwendung: Die Menge der Hefe, die zu einem Germteig nötig ist, hängt von dem Gefüge desselben ab. Ein schwerer Teig mit viel Zutaten braucht mehr Hefe als ein flüssiger. Auf $^1/_2$ kg Mehl rechnet man für schwere Teige 2 dkg Germ.

Statt der Germ wird für Brot der Sauerteig, für Guglhupf und andere Kuchen mitunter Backpulver gebraucht, von denen das doppeltkohlensaure Natron, mit Weinstein gemengt, das bekannteste ist. Auch durch den aus Eiweiß geschlagenen Schnee lockert sich der Teig.

Germspeisen dürfen nicht warm gegessen werden. Sie sind schwer verdaulich und für Magen-, Zucker- und Gichtkranke nicht geeignet.

11. Die Hülsenfrüchte.

Man versteht darunter die reifen Samen von Linsen, Erbsen und Bohnen und bezeichnet sie ebenfalls als trockene Gemüse.

Nährwert: Sie enthalten ebensoviel Stärkemehl wie das Getreide, übertreffen es aber bei weitem an Eiweißgehalt und sind reich an Nährsalzen, besonders an Phosphor, so daß sie im Verein mit ihrer relativen Billigkeit ein vollwertiges Nahrungsmittel vorstellen.

Verdaulichkeit: Die Schale der Hülsenfrüchte und die darunter liegende Schichte Zellulose sind unverdaulich, ja die Körner selbst schwer verdaulich. In Püreeform genossen, sind sie dagegen leichter verdaulich.

Zubereitung: Man läßt sie, um die Schale zu lockern, über Nacht in Wasser aufquellen, gießt am Morgen das Einweichwasser ab und stellt sie mit kaltem Wasser zu. Nur die geschälten Erbsen werden im Einweichwasser gekocht. Da im heißen Wasser die Eiweißstoffe sofort gerinnen würden, müssen die Hülsenfrüchte langsam kochen. Man setzt auch etwas Natron hinzu und salzt sie zuletzt. Für magenschwache Personen passiert man sie. Da sie selbst wenig Fett enthalten, ißt man sie mit fettem Fleisch oder bereitet sie mit reichlichem Fett zu.

Verwendung: Die zu Mehl verwandelten Hülsenfrüchte bilden den Hauptbestandteil der Suppentafeln und der Erbswurst; aus ihnen kann man schnell und leicht Suppen herstellen.

Kennzeichen: Hülsenfrüchte dürfen nicht dumpfig riechen und weder runzelig noch schimmelig sein.

12. Die Kartoffel.

Sie ist der eßbare unterirdische Knollen der Kartoffelpflanze, die ein Nachtschattengewächs und daher giftig ist. In den grünen Flecken unreifer Kartoffeln und in den Keimen bildet sich das giftige Solanin, weshalb man Schale und Keime sorgfältig beseitigen muß.

Arten: Man unterscheidet runde und längliche (Kipfler) Kartoffeln, unter ersteren wieder rote und weiße; diese sind wegen ihres feineren Geschmackes bevorzugt, die roten sind haltbarer. Kipfler nimmt man zum Salat.

Nährwert: Sie bestehen aus viel Wasser, zu $^1/_5$ aus Stärke, sind arm an Eiweiß und Fett, also wenig nahrhaft und müssen mit eiweiß- und fettreichen Nahrungsmitteln verbunden werden, um an Nährwert zu gewinnen.

Verdaulichkeit und Verwendung: In Püreeform sind sie am leichsten verdaulich, für Magenkranke jedoch auch in dieser Form nicht geeignet. Sie können zu einer Unzahl von Gerichten verwendet werden, sind wohlschmeckend und sehr billig.

Kennzeichen: Gute Kartoffeln erkennt man an der festen, gleichmäßig gefärbten Schale und dem derben Fleisch. Sie dürfen nicht süß schmecken. Von den „Heurigen", den Frühkartoffeln haben die guten, im Freien gebauten eine sich kräuselnde Schale, die im Keller gezogenen eine glatte Schale. In den der Ernte folgenden Monaten Dezember und Jänner sind sie am besten, im Frühjahr werden sie schleimig und süßlich. Erfrorene Kartoffeln, die sonst süßlich schmecken, läßt man in einem kühlen Raume langsam auftauen.

Zubereitung: Kartoffeln sollen einigemale gut ausgewaschen werden, da die Schale porös ist. Man muß sie dünn schälen, denn das wenige Eiweiß, das sie enthalten, liegt dicht an der Schale. Man soll nur immer gleich große Kartoffeln in einen Topf geben, sie mit wenig Wasser zustellen, sie, wenn sie schon angekocht sind, mehr dünsten als kochen lassen, weil sie sonst zerfallen. Nach dem Abgießen läßt man sie gut abdampfen.

Die gekochten oder roh geschälten Kartoffeln sollen zugedeckt aufbewahrt werden. Rohgeschälte Kartoffeln halten sich in kaltem Wasser einige Tage und können dann noch verwendet werden. Ohne Wasser soll man sie nicht liegen lassen, weil sie sonst braun werden.

13. Die grünen Gemüse.

Man versteht darunter die eßbaren Wurzeln, Stengel, Blattstiele, Blätter, Blüten und Früchte angebauter Pflanzen.

Arten: Bei uns kommen in die Küche: Gelbe, rote und weiße Rüben, Sellerie (Zeller), Rettig, Schwarzwurzel, Kren, Meerrettig. — Kohlrabi, Spargel. — Kohl (wienerisch Kelch; Wirsing), Blaukohl, Sprossen- oder Rosenkohl mit den Sprossen, Schnittkohl, dessen noch unentwickelte Pflänzchen als Kelchbrockerln oder Kohlpflanzerln bekannt sind, die spinatähnlichen Kohlpflanzerln (Frühjahrsgemüse). — Weiß- (Sauer-) und Rotkraut. — Häuptel- Endivien- und Feldsalat (Vögerl- oder Rapunzelsalat), Kochsalat (ganz junge, noch unentwickelte oder schlecht ausgebildete Köpfe des Häuptelsalates), Kresse. — Spinat. — Karfiol oder Blumenkohl. — Grüne Bohnen und grüne Erbsen, Gurken, Kürbis, Tomaten (Paradeisäpfel). — Zwiebel, Schalotten, Porree, Knoblauch. — Petersilie, Dill, Schnittlauch, Gundelrebe, Kerbelkraut, Thymian, Majoran und Bertramkraut (Estragon) als Gewürzgemüse.

Nährwert: Sie enthalten bis zu $^9/_{10}$ ihres Gewichtes Wasser, dann Salze, Säuren und Eiweiß, dagegen sehr wenig Fett und sind als alleiniges Nahrungsmittel ungeeignet. Sie können die anderen Nährstoffe nicht ersetzen, wohl aber ergänzen, weil sie die für die Blutbildung notwendigen Salze enthalten und ihre Säuren für den Stoffwechsel wichtig sind (darmreizend, blutreinigend wirken). Einige Gemüse enthalten Zucker und Stärke, andere (Spinat, Salat) Eisen, manche Schwefel und Phosphor. Daß sie sich beim Kochen mit sehr viel Fett verbinden lassen (Fettträger sind), ohne dem Geschmack zu widerstehen, erhöht ihre Bedeutung für die Ernährung.

Verdaulichkeit: Kochsalat und Spinat sind am leichtesten verdaulich, Zwiebeln fördern sogar die Verdauung, nur die Kohl- und Krautarten enthalten schwerer verdauliche Stoffe, die man durch Abkochen in Salzwasser oder durch Abbrühen entfernt.

Zubereitung: Einige, wie der Rettig, werden roh genossen, andere als Salat, die meisten setzt man mit kochendem Wasser oder kochender Fleischbrühe an oder man bindet sie mit Fett und Mehl (Einbrenn). Alle Gemüse müssen geputzt und einigemale gewaschen werden, dürfen aber niemals im Wasser liegen bleiben, da sich sonst die so wichtigen Nährsalze auslaugen. Deshalb sollen sie auch mehr gedämpft als in viel Wasser gekocht werden. Zum Dämpfen gibt man sie in heißes Fett und nimmt dazu namentlich junge Gemüse, die dadurch schmackhafter und nahrhafter bleiben. Alle grünen Gemüse kocht man unzugedeckt mit einer Prise Natron, wodurch ihre Farbe erhalten bleibt. — Von den Suppen- und Gewürzgemüsen ist namentlich die Zwiebel für manche Fleischspeisen und für Suppen unerläßlich; sie gibt ihnen den pikanten angenehmen Geschmack, ist eiweiß- und stickstoffhältig, hat also Nährwert und fördert die Verdauung, wird aber von Magenkranken nicht vertragen. Die roten Zwiebeln sind am schärfsten.

Kennzeichen: Alle Gemüse müssen von schimmeligen Flecken, von gelben und welken Blättern und Erde frei sein. Sellerie darf keine braunen Flecke unter der Schale haben, die Wurzelgemüse müssen im Bruch faserig und holzig, Kraut und Kohl fest sein, Bohnen müssen sich leicht zerbrechen lassen.

Aufbewahrung und Haltbarkeit: Weißkraut, Bohnen und Gurken werden in Salz und Eſſig, Gurken auch in Senf eingelegt. Grüne Gemüſe kocht man im Rex- oder Weckapparat in Salzwaſſer ein und bewahrt ſie in Gläſern auf oder ſie werden in verzinnten Blechbüchſen, nachdem man den Deckel verlötet und alle Luft ausgepumpt hat, erhitzt (Konſerven). Dörrgemüſe, im Handel erhältlich, müſſen, da ſie durch das Trocknen viel Waſſer verloren haben, mehrere Stunden eingeweicht werden, worauf man ſie mit dieſem Waſſer zuſtellt und dann entweder einbrennt oder als Salat zubereitet oder auch zu Suppen verwendet (Julienne).

14. Die Pilze.

Die in der Küche verwendeten Schwämme ſind die aus Strunk und Hut beſtehenden Fruchtträger der Pilzkörper. In waldreichen Gegenden bilden ſie ihrer Häufigkeit wegen ein beliebtes Volksnahrungsmittel.

Arten: Unter den zahlreichen Arten gibt es mehr giftige als eßbare Pilze und man ſammle, da es zwiſchen ihnen kein ganz untrügliches Unterſcheidungsmerkmal gibt, nur ſolche, die man genau kennt und hüte ſich vor jenen Röhrenpilzen (an der Unterſeite des Hutes befinden ſich Röhrchen), die beim Anſchneiden die Farbe wechſeln oder Milchſaft abgeben.

Die geſchätzteſten Pilze ſind: Der Champignon, der Edelpilz (Pilzling, Herren- oder Steinpilz), der Reizger, der Hallimaſch, der Eierſchwamm (Gelbling, Pfifferling), der Butterpilz, die Bärentatze, die Morchelarten und die Trüffel. Dem Champignon, Reizger und Edelpilz ſind äußerſt giftige Pilze ähnlich.

Nährwert: Die Pilze enthalten wohl viel Stickſtoffverbindungen, doch nicht in Eiweißform und ſind daher nicht ſo nahrhaft als vielfach geglaubt wird.

Verdaulichkeit: Sie ſind ſchwer verdaulich und man hilft dem durch eine Meſſerſpitze Natron nach.

Verwendung und Aufbewahrung: Pilze halten ſich nur ganz kurze Zeit und eßbare, aber verdorbene Schwämme können wie giftige ſchwere Geſundheitsſtörungen verurſachen. Sie müſſen daher bald nach dem Einſammeln zubereitet werden. Nachdem man ſie geputzt und ſchnell gewaſchen hat, werden ſie entweder gekocht oder gedünſtet. Überdies werden ſie zu Suppen und Saucen und als Würze zu manchen Fleiſchſpeiſen verwendet. Man dörrt ſie an der Sonne oder auf einem nicht zu warmen Ofen oder legt ſie in Eſſig ein.

15. Obſt, Zucker, Honig und Mohn.

Das Obſt erhält ſeinen Nährwert nur durch ſeinen hohen Gehalt an Zucker, der als Kohlehydrat zur Fett- und Wärmebildung in unſerem Körper notwendig iſt. Außerdem finden ſich in ihnen Eiweiß, Stärke, Eiſen und Kalk. Der Zuckergehalt iſt in den getrockneten Früchten ein bedeutend höherer als in den friſchen (am zuckerreichſten ſind die getrockneten Feigen). Da die meiſten Früchte ſehr waſſerreich ſind, eine erfriſchende Wirkung ausüben und die Verdauung fördern, wird ihre Bedeutung für unſeren Körper immer mehr anerkannt.

Arten: Wir unterscheiden Kern-, Stein-, Beeren- und Schalenobst, worunter sich auch die Südfrüchte einreihen. Bei den Äpfeln gelten mindere Sorten als Koch-, die feineren als Tafeläpfel (siehe Bemerkungen).

Verdaulichkeit und Verwendung: Mit Ausnahme von Nüssen und Mandeln ist Obst leicht verdaulich und wird frisch, gedörrt, gekocht, eingelegt und als Zutat zu Mehlspeisen genossen. Die nahrhaftesten und schmackhaftesten Bestandteile liegen dicht unter der Schale, weshalb man dünn schälen muß. Ungeschälte Früchte müssen vor Gebrauch mehrmals gewaschen, Zibeben (Rosinen mit Kern) und große Rosinen — beide getrocknete Weintrauben — desgleichen und außerdem mit etwas Mehl zwischen Tüchern abgerieben werden. Gedörrtes Obst (Pflaumen, Birnen u. a.) muß vor dem Kochen eingeweicht werden.

Haltbarkeit: Haltbar macht man Obst durch Dörren, Einkochen in Dunst und Zucker, Essig oder Rum oder durch Kandieren. Marmelade ist das zu Brei verwandelte, mit Zucker eingekochte Obst, Gelee erhält man durch Einkochen der Fruchtsäfte, diese wieder durch Auspressen saftreicher Früchte und Einkochen des Saftes mit Zucker. Flaschen mit Fruchtsaft müssen gut verschlossen sein. Benützt man zum Einkochen Kupfer- oder Messinggeschirr, muß man das Obst gleich nach dem Kochen herausnehmen, da sich sonst durch die Fruchtsäfte Grünspan bildet. — Aus Obst werden auch alkoholische Getränke und Essig bereitet.

Von den vielen Zuckerarten kommt hauptsächlich der Rohrzucker in Betracht, der sich zwar in vielen Pflanzen vorfindet, aber fast ausschließlich aus dem Zuckerrohr und der Zuckerrübe gewonnen wird, deren ausgepreßter Saft geklärt, gereinigt (raffiniert) und kristallisiert wird, wobei als nicht kristallisierbarer Zucker der Sirup zurückbleibt. Hut- und Würfelzucker werden durch mehrmaliges Raffinieren gewonnen, die sehr süßen Kristall- und Kandiszucker durch ein eigenes Verfahren; der bräunliche, nur einmal gereinigte Roh- oder Lompenzucker wird zum Einkochen benützt. Staubzucker (Puderzucker, Farin Zuckermehl), den man zum Bestreuen von Backwerk und zum Glasieren benützt, wird aus Zuckerabfällen hergestellt. Hagelzucker ist Zuckermehl von größerem Korne.

Zuckerkranke verwenden statt des Zuckers das aus Steinkohlenteer hergestellte Saccharin, das 300mal süßer ist als der Rohrzucker, aber weder zum Kochen noch zum Dunstobst verwendet werden kann.

Zucker wird auch als Konservierungsmittel für Obst benützt.

Der **Honig**, von den Bienen aus Blütensaft hergestellt, enthält vorzugsweise Zucker (ein Gemenge von Trauben- und Fruchtzucker), Gummi, Wachs u. a. Stoffen und erinnert in Geruch und Geschmack an die Blüten, aus denen er stammt. Man läßt den Honig entweder aus der Wabe auslaufen oder durch die Maschine ausschleudern.

Honig wird mit Sirup, Wasser, auch Mehl und Leim verfälscht. Unverfälscht ist er fest, undurchsichtig und wird bei längerem Aufbewahren zuckerig und trüb, weil sich der Traubenzucker ausscheidet. In ein Gefäß mit heißem Wasser gestellt, wird er wieder klar.

Honig wird in rohem Zustande mit Butter und Brot genossen, wirkt verdauungsfördernd und gilt als Volksheilmittel für Husten und Halskrankheiten. Man verwendet ihn zur Erzeugung von Lebkuchen und anderen süßen Backwaren.

Mohn sind die Samenkörner der Kapselfrucht des Gartenmohns. Gestoßen oder gemahlen und mit Milch gekocht, wird er zu vielen Mehlspeisen verwendet. Er enthält das Mohnöl, das sehr schnell ranzig wird und darf daher in geriebenem Zustande nicht liegen bleiben.

Aus dem Milchsaft der noch unentwickelten Frucht gewinnt man das Opium, aus diesem das medizinische Morphium.

16. Die Genußmittel.

Als Genußmittel bezeichnen wir jene Lebensmittel, die zwar keinen oder ganz wenig Nährwert haben, jedoch anregend und belebend auf das Nervensystem wirken, aber auch Verdauung und Stoffwechsel günstig beeinflußen. Man rechnet hiezu die alkoholischen Getränke (Bier, Wein, Most, Branntwein, Rum, Cognac, Arak), ferner Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, dann die verschiedenen Gewürze und endlich Salz und Säuren. Viele dieser Genußmittel, die alkoholischen Getränke in erster Linie, wirken bei häufigem Genuß schädigend auf die Nerven und sind Nervenschwachen sowie Kindern zu versagen.

Der **Kaffee**, das alltägliche Genußmittel, wird aus den Kaffeebohnen hergestellt. Sie sind die Samen der kirschenähnlichen Früchte des Kaffeebaumes und kommen getrocknet aus Arabien, den hinterindischen Inseln und Ceylon sowie aus dem tropischen Amerika nach dem Inlande, wo sie geröstet (gebrannt) werden, wobei sich flüchtige Öle bilden, die dem Kaffee den angenehmen Geschmack und das Aroma geben. Zu starkes Rösten macht den Kaffee bitter. Das im Kaffee enthaltene Coffëin wirkt erregend auf die Nerven, weshalb man in letzter Zeit für Nervenschwache coffëinfreien Kaffee herstellt.

Grundregeln für die Zubereitung: 1. Frisch gerösteter Kaffee ist am besten, später als 8 Tage nach dem Rösten ist viel Aroma verflüchtigt; 2. man mahle ihn unmittelbar vor der Zubereitung, koche ihn kurz vor dem Genuß; 3. man verwende eine kleine Maschine, damit das Kochpulver hoch aufgeschichtet ist und das Wasser langsam durchrinnt; 4. ein Filter oder dem Bodensieb verhindert das Trübwerden und rasche Durchlaufen; 5. stets frisches (niemals abgestandenes) Wasser in kleiner Menge zum Kochen bringen, davon 1 Löffel aufgießen; 6. zum Kaffeekochen nur eine Pfanne nehmen, in der nichts anderes als Wasser gekocht wird; 7. die Maschine mit dem Deckel fest zuschließen, den Schnabel verstopfen, sie nicht auf dem heißen Herd stehen lassen, damit der Kaffee nicht darin koche. Um dem Kaffee eine schöne dunkle Farbe zu verleihen, gibt man Feigenkaffee zum Kaffeepulver.

Malzkaffee wird entweder rein, oder mit Bohnenkaffee vermischt, ebenso zubereitet wie dieser, doch bleibt der Feigenkaffee weg. Andere Surrogate sind: Zichorien-, Feigen-, Gersten- und Eichelkaffee.

Unter Tee versteht man die Blätter des in China, Japan und Indien angebauten Teestrauches, die geröstet, gerollt und getrocknet werden. Durch das verschiedene Verfahren beim Rösten entsteht der schwarze und der grüne Tee, welch letzterer stärker auf das Nervensystem wirkt. Bei uns werden hauptsächlich die schwarzen Teesorten bevorzugt. Der billige Bruch-, Staub- oder Grußtee ist der beim Sieben abfallende Staub.

Die Teeblätter sind in ihrer Zusammensetzung den Kaffeebohnen verwandt, doch ist das Thëin weniger schädlich als das Coffëin.

Zubereitung: Vor Gebrauch schwenkt man die Teekanne mit heißem Wasser aus, gießt das kochende Wasser auf und läßt den Tee nur 5 Minuten ziehen. Auch zum Tee-Aufguß soll man nicht abgestandenes oder bereits früher abgekochtes Wasser nehmen und keine Pfanne, in der etwas anderes als Wasser gekocht wird.

Bei längerem Ziehen wird der Tee durch zu große Aufnahme von Gerbstoff herb und bitter und schwer verdaulich. Gegen Darmkartarrh ist jedoch solcher Tee, ohne Zucker und Milch genossen, sehr wirksam.

Der Kakao ist die gepulverte, entölte Masse, die aus den Samenbohnen des im tropischen Amerika heimischen Kakaobaumes gewonnen wird. Er enthält sehr viel Fett (Kakaobutter), Eiweiß, Stärke und Zellulose und ist daher ein Nahrungsmittel; ferner Theobromin, das dem Coffëin und Thëin ähnlich ist. Er liefert mit Milch und Ei ein wohlschmeckendes und sehr nahrhaftes Getränk, wird auch immer häufiger zu Mehlspeisen verwendet. Malzkakao, Haferkakao usw. sind keine Kakaopräparate, sondern Surrogate.

Schokolade wird aus Kakao, Zucker, Vanille und Zimmt hergestellt, wirkt als Getränk viel nervenerregender als Kakao, ist daher Nahrungs- und Genußmittel und wird wegen ihres Wohlgeschmackes zu sehr vielen Mehlspeisen, auch als Glasur für Torten und Kuchen verwendet. Gute Schokolade ist dunkelbraun, hat braunen glatten Bruch, löst sich im Munde leicht und hinterläßt beim Kochen keinen Bodensatz. „Bruchschokolade" ist kein Abfall von guter Schokolade, sondern minderwertige Ware, Malzschokolade ein Surrogat.

Zubereitung: 1. Kakao. Das Kakaopulver wird mit Staubzucker vermengt, mit etwas kochendem Wasser solange verrührt, bis alle Klümpchen zergangen sind, dann wird die heiße, aber nicht kochende Milch dazu gegossen.

2. Die Schokolade erweicht man zuerst mit kalter Milch, gießt etwas siedende Milch nach und verrührt so lange, bis die Schokolade dickflüssig und glatt ist, gießt die ganze siedende Milch nach und sprudelt während des Kochens, serviert sie mit Staubzucker. Auf 15 dkg Schokolade rechnet man ½ l Milch.

17. Die Gewürze.

Die Gewürze dienen dazu, durch die in ihnen enthaltenen ätherischen Öle und scharfen Stoffe auf die Geschmacksnerven anregend und angenehm zu wirken, die Verdaulichkeit der Speisen durch den Reiz, den sie auf die Verdauungswerkzeuge ausüben, zu erleichtern und zu beschleunigen. Sie spielen daher, obgleich sie keinen Nährwert haben, in der Kost eine bedeutende Rolle. Man rechnet hiezu außer den als Gewürzgemüsen bereits angeführten Pflanzen

(siehe grüne Gemüse) noch Senf, Kümmel, Anis, Fenchel und Paprika als einheimische; Ingwer, Zimt, Kapern, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Safran, schwarzer und weißer Pfeffer, Gewürzkörner (Neugewürz, Nelkenpfeffer oder Piment), Muskatblüte und Muskatnuß, Vanille und Safran als ausländische. — Manche von ihnen, wie Pfeffer, Paprika, Vanille, üben auf nervenschwache und herzkranke Menschen eine schädliche Wirkung aus. Die vegetarische Küche schließt die Gewürze, namentlich Pfeffer, fast vollständig aus.

Die aromatischen Öle der Gewürze verflüchtigen sich rasch, weshalb diese in gut verschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden müssen.

18. Das Salz.

Kochsalz ist die unentbehrliche Würze unserer Speisen, da es im Blute verkommt, vom Körper ausgeschieden wird und daher immer wieder ersetzt werden muß. Außerdem ist es für die Verdauung von größter Wichtigkeit. — Für die Küche wird bei uns das inländische Sudsalz verwendet.

Verwendung: Es dient zur Würze der Speisen, zum Einsalzen von Fischen, Fleisch und grünen Gemüsen.

Kennzeichen und Aufbewahrung: Gutes Kochsalz muß rein, weiß, glänzend, trocken und geruchlos sein und muß sich im Wasser ohne Rückstand lösen. Es zieht Feuchtigkeit leicht an und zerfällt, muß also an trockenen Orten aufbewahrt werden u. zw. in Holzgefäßen, da es Metallgefäße zerstört und dadurch verunreinigt wird.

19. Der Essig.

Der zum Würzen der Speisen benützte Essig ist die aus alkoholischen Flüssigkeiten hergestellte, mit Wasser stark verdünnte Essigsäure. Man unterscheidet Wein-, Branntwein-, Bier-, Holz- und Obstessig, von denen der erste der beste, aber auch teuerste ist. Am häufigsten verwendet man den Tafelessig, der aus der Essigsäure (Holzessig) durch Verdünnen mit Wasser hergestellt wird. Essigessenz wird ebenfalls aus Holzessig erzeugt, enthält bis 80% Essigsäure und muß daher stark verdünnt werden.

Kennzeichen und Aufbewahrung: Guter Essig ist klar, durchsichtig und hat einen angenehmen Geruch. Da Essigsäure mit den Metallen giftige Salze bildet, darf man mit Essig zubereitete Speisen nur dann in Kupfergefäßen kochen und stehen lassen, wenn diese innen verzinnt sind. In Silberbestecken ist oft Kupfer enthalten, deshalb darf man sie nie in Essig und sauren Speisen liegen lassen.

Verwendung: In geringer Menge ist Essig eine verdauungfördernde Würze, in größerer Menge hingegen sehr schädlich. Für Kranke säuert man statt mit Essig mit Zitronensaft. Die vegetarische Küche schließt ihn vollkommen aus. — Zur Mayonnaise nimmt man den wohlschmeckenden Estragon- oder Bertrameſſig, der mit den Blättern des Bertamkrautes (Estragon) angesetzt ist.

Essig ist ein gutes Konservierungsmittel.

Der mittlere Nährwert einiger Nahrungsmittel

nach König.

	Eiweiß %	Fett %	Kohlehydrate %	Salze %	Wasser %
Rindfleisch, mittelfett	21	5·5	—	1	72·5
Kalbfleisch, mager . .	20	1·5	—	2	76·5
Schweinefleisch, mager	20·5	7	—	1	71·5
Hecht	18·5	0·5	—	1	80
Schellfisch	17	0·5	—	1·5	81
Hering, mariniert . .	19	17	—	16·5	47·5
Eier	12·5	12	—	1	74·5
Kuhmilch, Vollmilch .	3·5	4	4·9	0·7	86·5
„ Magermilch	3·1	0·7	4·8	0·7	91
Butter, Markt- . . .	0·7	84·4	0·6	1	13·5
Schweineschmalz . .	0·5	99	—	—	0·5
Magerkäse . . .	34	11·5	3·5	5	46
Erbsen	23	2	52·5	2·5	14·5
Reis, Koch-	6·5	1	78·5	1	12·5
Weizenmehl, mittleres	11	1·25	71	0·75	15·5
Roggenmehl	11·5	2	69·5	1·5	14
Weizenbrot, gröberes .	6	0·5	49	1	42·5
Roggenbrot . . .	6	0·5	47	1·5	44·5
Kartoffeln	2	—	20	1	75
Kohlarten	2·5	0·5	6·5	1	88
Salat	1·5	0·5	2·5	1	96
Obst, frisch	0·5	—	10	0·5	85

Das Rind.

1. Qualität:

Lungenbraten, Beiried, Ried, Hüferschwanzel, weißes Scherzel, schwarzes Scherzel (Ortsschwanzel und geschnattes Schwanzel).

2. Qualität:

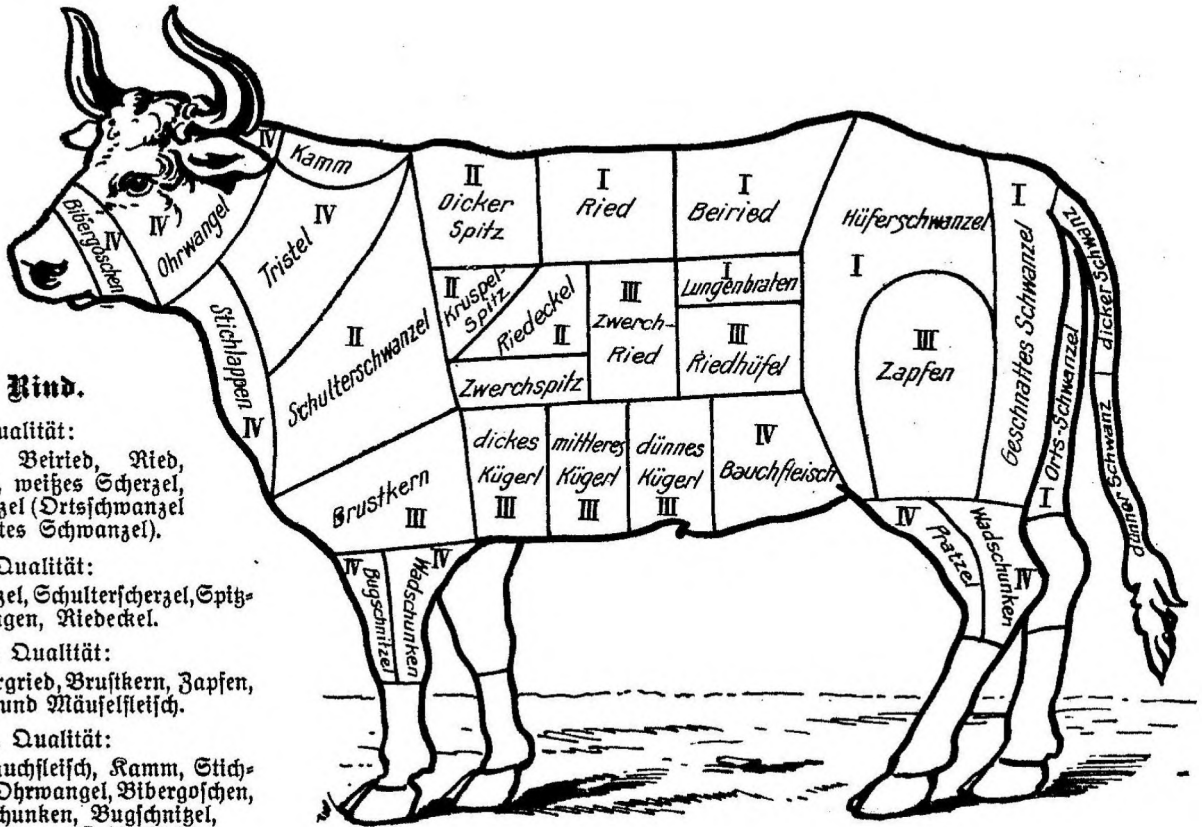
Schulterschwanzel, Schulterscherzel, Spitzgattungen, Riedeckel.

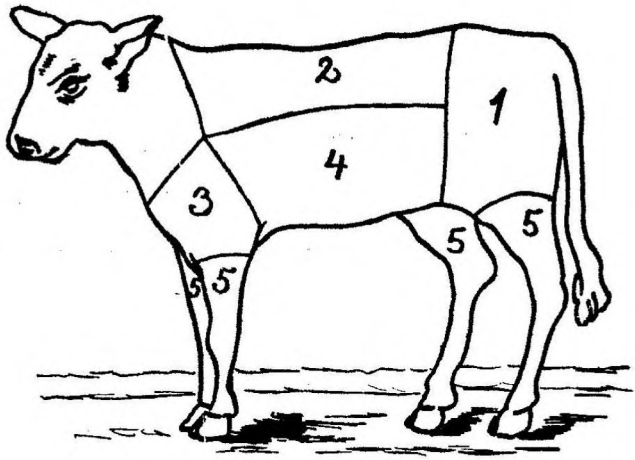
3. Qualität:

Riedhüfel, Zwergried, Brustkern, Zapfen, Kügerl- und Mäuselfleisch.

4. Qualität:

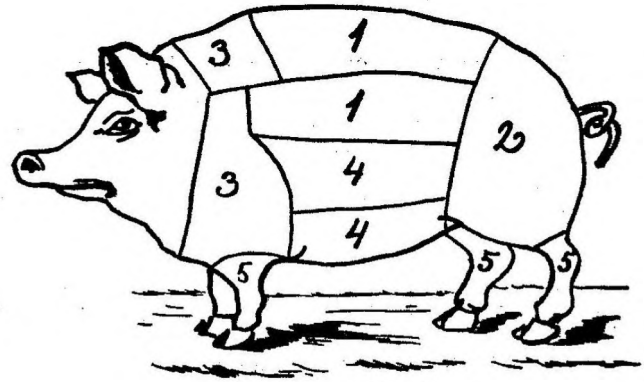
Kron- oder Bauchfleisch, Kamm, Stichlappen, Tristel, Ohrwangel, Bibergoschen, Pratzel, Wadschunken, Bugschnitzel, dicker und dünner Ochsenschlepp.





Das Kalb.

1. Schlögel.
2. Nierenbraten oder Kotelettes.
3. Schulter.
4. Bruſt.
5. Wadſchunken.



Das Schwein.

1. Lange und kurze Karrees (Jungfernbraten).
2. Schlögel.
3. Schulter und Schopfbraten.
4. Bruſt, Bauchfleiſch.
5. Wadſchunken.

Folgende Firmen werden von mir bestens empfohlen:

Die Bereitung

verschiedener Sauermilcharten nach Angabe des Laboratoriums MOSER, Wien, XIX., Goltzgasse 9.

■ ■ ■

I. Die Bereitung des echten Yoghurt:

Ein Liter frische Milch wird gut abgekocht und auf 50° C abgekühlt. Bei dieser Temperatur wird der Inhalt des Fläschchens „Vindobona"-Yoghurt-Reinkulturen dazugeschüttet, gut verrührt und die Milch in Fläschchen oder Töpfe abgefüllt. Inzwischen wird ein größeres Gefäß mit 55grädigem Wasser vorbereitet; in dieses Gefäß mit Wasser wird das gefüllte Fläschchen hineingestellt und das Gefäß bedeckt. Dieses Gefäß soll an einer Stelle des Herdes stehen, die eine Durchschnitts-Temperatur von ca. 40° C hat. Man erreicht dies am besten dadurch, daß man dieses größere Gefäß auf ein zweites kleineres Gefäß, mit Wasser gefüllt, auf den warmen Herd stellt. Im warmen Wasser sollen die Fläschchen ca. 3—3½ Stunden ruhig verbleiben; hierauf werden sie vorsichtig aus dem Wasser auf einen Tisch gestellt, ohne daß sie während des Transportes erschüttert werden und sollen hier langsam auskühlen. Sobald die Milch anfängt, dick zu werden, soll sie ins Kühle gebracht werden, um hier vollständig dick zu werden.

Zur weiteren Bereitung von echtem Yoghurt wird ein Eßlöffel des fertigen Yoghurt für einen Liter Milch, die so, wie früher angegeben, behandelt wurde, verwendet. Man kann hier mit einem Fläschchen Reinkultur 10 Tage auskommen. (Yoghurt wird verwendet bei Milchkuren, Mastkuren, als Erfrischungsgetränk, bei Verdauungsstörungen, Nervosität, Blutarmut; er wirkt vorbeugend gegen Typhus, Ruhr und Cholera.)

II. Die Bereitung einer hygienisch einwandfreien Sauermilch:

Ein Liter gute frische Milch wird wie gewöhnlich abgekocht und auf 30° C abkühlen gelassen. Bei dieser Temperatur wird der Inhalt des Fläschchens „Vindobona"-Reinkulturen für „Sauermilch" dazugeschüttet, gut verrührt und in Fläschchen oder Töpfe abgefüllt. Die Gefäße bleiben nun in der Nähe des Herdes (auf dem Tellerwärmer) durch 8—10 Stunden ruhig stehen, nach dieser Zeit soll die Milch bereits dick geworden sein und soll dann sofort ins kalte Wasser oder Eiskasten kommen. Zur weiteren Bereitung nimmt man von der fertigen Sauermilch einen Eßlöffel per einen Liter frische Milch und verfährt, wie zuerst angegeben wurde. Bei entsprechender Reinlichkeit kann man mit einer Reinkultur 8—14 Tage auskommen, wonach wieder eine frische Reinkultur benützt werden soll.

III. Die Bereitung von Kefir:

Geschieht ebenso, wie bei der oben angeführten Bereitung der Sauermilch, nur daß als Ferment die „Vindobona"-Kefir-Reinkulturen verwendet werden.

IV. Die Bereitung der skandinavischen Gesundheitsmilch (Taette):

Aehnlich wie die des Kefirs, nur daß statt „Kefir"-Ferment das „Taette"-Ferment verwendet wird und die Fläschchen statt 8—10 Stunden 12—14 Stunden bei einer Temperatur von ca. 25° C verbleiben.

Praktische Winke für die sparsame Küche.

In Zeiten der allgemeinen Teuerung ist es für die sparsame Hausfrau von größter Wichtigkeit, zu wissen, wie sie gut und doch billig kochen kann. Im Nachstehenden sei daher einiger praktischer und erprobter Küchenhilfsmittel gedacht, deren sich Millionen von Hausfrauen jahraus, jahrein zur größten Zufriedenheit bedienen und die stets fort neue Anhänger gewinnen.

Zunächst sind es Maggi's Rindsuppe-Würfel, die in der Küche vielseitig Verwendung finden. So wird z. B. das Rindfleisch heute statt zum Suppensieden mit Vorteil zum Braten, Dünsten, für Saftfleisch, Gulasch usw. verwendet und die nötige Rindsuppe aus Maggi's Rindsuppe-Würfeln bereitet. Diese eignet sich genau wie durch Aussieden von Rindfleisch gewonnene Suppe zur Herstellung von Suppen mit Einlagen, zum Aufgießen von Gemüsen, Saucen, Braten usw. Jeder Maggi's Würfel ergibt, nur mit 1/4 Liter kochendem Wasser übergossen, einen Teller vollständig fertiger Rindsuppe von vorzüglichem Geschmack. Durch diese schnelle und bequeme Bereitungsart der Suppe wird viel Zeit, Arbeit und Brennmaterial erspart.

Aber auch andere Suppen, die sogenannten falschen Suppen, hat die Hausfrau nicht mehr nötig stundenlang zu kochen, wenn sie Maggi's Suppen in Päckchen, wie: Erbs, Erbs mit Speck, Schwammerl, Gulasch, Kohl usw. verwendet. Ungefähr 20 Sorten sorgen für reichliche Abwechslung. Jede Sorte hat den ihr eigenen natürlichen Wohlgeschmack. Der Inhalt jedes Päckchens à 12 h ergibt 2 bis 3 Teller kräftiger und wohlschmeckender Suppe. — Man beachte genau die jedem Päckchen aufgedruckte Kochvorschrift.

Das Ideal jeder Küche ist Maggi's Würze. Sie hilft nicht nur in der Küche sparen, sondern auch schmackhaft und gut kochen. Einige Tropfen von Maggi's Würze verleihen schwachen Suppen, Saucen, Gemüsen usw. einen unvergleichlich feinen Wohlgeschmack. Will man gewöhnliche Rindsuppe verlängern (strecken), so fügt man ihr kochendes Wasser, etwas Salz und tropfenweise soviel Würze bei, bis sie wieder den vollen Rindsuppegeschmack gewonnen hat. Maggi's Würze ist sehr ausgiebig und daher sparsam im Gebrauch.

Maggi's Suppen-Artikel sind erstklassig und sollten ihrer praktischen Verwendbarkeit und ihrer Billigkeit halber in keinem Haushalte fehlen. Jene Hausfrauen, die sie noch nicht kennen, sollten unbedingt einen Versuch damit machen, um sich persönlich von ihren Vorteilen zu überzeugen.

Beim Einkauf achte man auf den Namen MAGGI und die

Schutzmarke ✦ Kreuzstern.

Gegründet 1859 ■■■ Telephon 6342

Meithner & Krätschmer

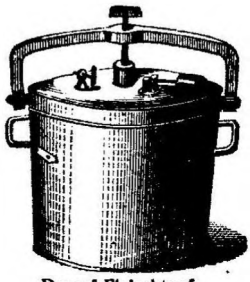
Leinen-, Baum- und Schafwollwaren

Komplette Braut-Ausstattungen

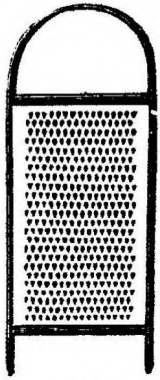
■■■ Herren- und Damenwäsche ■■■

Wien, VI. Bezirk, Mariahilf, Mittelgasse Nr. 16

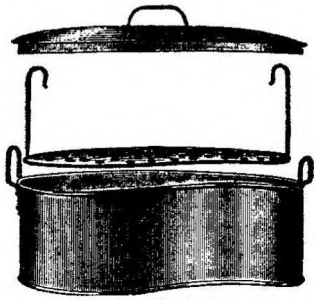
(Seifengasse der Stumper- u. Wallgasse, nächst dem Raimund-Theater)



Dampf-Fleischtopf



Reibeisen



Schinken-Kochwanne

Wasserkrug

Backform

Salzdose

Tranchiermesser

Mayonaise-Rührschüssel

Teekanne

Nudelwalker

Gründungsjahr 1870

Telephon Nr. 233

Josef Matauschek's

Etablissement

Wien, I., Rauhensteingasse Nr. 10

liefert

gediegene und moderne

Küchen- und Hausgeräte.

Spezialist

für

Küchen-Einrichtungen

für

Braut-Ausstattungen.

Lager aller Sorten

Emaille- und **Aluminium-Kochgeschirre** bester Marken, **Blech-** u. **Lackierwaren, Messer-, Stahl-** u. **Metallwaren, Holz-, Korb-** und **Bürstenwaren, Rex-Konservengläser.**

Für jede Küche

praktische und billige Hilfsmittel sind:

MAGGI's Würfel à 5 h

(fertige Rindsuppe)

zur sofortigen Herstellung einer feinen Rindsuppe, die wie jede hausgemachte verwendet werden kann.

MAGGI's Würze

zur augenblicklichen Verbesserung schwacher Suppen, Saucen, Gemüse, Salate usw.

In Fläschchen schon von **12** h an.

MAGGI's Suppen in Päckchen

zur raschen Bereitung nahrhafter und wohlschmeckender Suppen. – Mehr als 20 Sorten, wie: Erbs, Erbs mit Speck, Kohl, Schwammerl, Gulasch, Nudeln usw.

1 Päckchen für 2-3 Teller **12** h.

Beim Einkauf achte man stets auf den Namen MAGGI und die

Schutzmarke Kreuzstern.

Druckfehlerverzeichnis und Richtigstellung.

Seite 7, Nachtrag: Menu= (Speisenfolge) und Kochbuches.
„ 11: Kohlminestra statt Kohminestra.
„ 21, Nußfülle: überkühlt verwendet.
„ 24, Zutaten: Knöderl statt Nockerl.
„ 30, Geriebenes Gerstl: 8—10 dkg Mehl statt 6 dkg.
„ 39, Zutaten: Suppe von 35 dkg Kruspelspitz.
„ 40, Semmelkren: mit lichter Suppe.
„ 57, Schokoladecrème: 1/8 l Schlagobers statt 1/2 l.
„ 63, Paprikahühner: 1 große, feingehackte Zwiebel.
„ 64, Schaumrollen: die Rollen werden mit der geschlossenen Seite.
„ 70, Aspik: im Dunst kochen statt stocken.
„ 74, Hirn in Muscheln: 1 Stückchen feingehackte Zwiebel.
„ 76, Kohlwürstlpudding: 2 Eier werden mit dem geriebenen Käse und dem übrigen Rahm vermischt.
„ 79, Risolen: auf ein unbemehltes Blech gelegt.
„ 80, Risotto: und das geschnittene Rindsmark.
„ 80, Schill: in der Fischwanne läßt man in viel Wasser, 1/4 l Essig usw.
„ 85, Leber geröstet: gewaschene, blättrig geschnittene Leber.
„ 87, Spanische Vögerl: Farce: Die Sardellen werden mit 5 dkg Butter vermischt.
„ 99, Indianerbäckerei: 7 dkg Zucker.
„ 100, Lebkuchen: mit den Gewürzen aufkochen und überkühlen.
„ 100, Lebkuchen: man legt die Lebkuchen aufs gebutterte, bemehlte Blech.
„ 105, Friederikentorte: einen Bröselteig von 21 dkg Mehl, 21 dkg Butter.
„ 113, Teige: Essig (Wein oder Zitronensaft).
„ 137: Hagelzucker ist Zuckermehl von größerem Korne statt Kerne.